

Alene- morens oppskrift på frihet

Mette (50) var alenemor til tre sønner og hadde en trygg og godt betalt jobb som økonomisjef. Så valgte hun å si opp på dagen for å følge drømmen.

Tekst:

MARIANNE SMEBY STRAND

Foto:

MATTIS SANDBLAD

Mette Ulrichsen hadde alltid gjort ting på den «rette» måten. Trygg utdanning som revisor. Fast jobb. Og selvsagt: Aldri sagt opp en jobb før hun hadde fått en ny.

Nå var hun 40 år, alene med tre gutter på fem, 13 og 14 år, som var hos pappaen sin annenhver helg. Lønnen kom inn på konto hver måned, og sørget for at huslånet ble betalt og maten kom på bordet.

Likevel ble hun mer og mer frustrert. Jobben og dagene var kjedelig, monotone. Hun var lei av å sitte foran pc-en. Barna ble eldre.

– Jeg var frustrert over at jeg gjorde det samme dag ut og dag inn. Jeg følte at livet mitt var innenfor en boks som ble definert av at jeg var mamma, og at jeg jobbet som økonomisjef. Den viktige delen av meg – kreativiteten og dragningen mot å realisere mine egne ideer – ble borte, spist opp av hverdagene. →

En vårdag i 2011 – bokstavelig talt helt ut av det blå – lukket hun pc-en og gikk inn til sjefen og sa opp jobben.

Hun ante ikke hva hun skulle gjøre videre. Likevel følte hun seg fri.

– Et kapittel var avsluttet, og jeg hadde full frihet til å ta fatt på neste kapittel i livet. Jeg hadde ikke den minste anelse hva jeg skulle gjøre. Og jeg følte det som en enorm frihet. For første gang siden jeg var liten jente, kunne jeg selv velge helt og holdent, og denne gangen bestemte jeg meg for å velge med hjertet.

Etter noen uker i frihet, der hun funderte på hva hun skulle finne på, var ideen i boks. Hun ville gi kundene nystekte brød og bakervarer rett fra ovnen, slik hun selv hadde opplevd fra bestemor i barndommen. Bakervarer bakt for hånd, på gammelmåten.

Det var bare en hake: Hun hadde ikke peiling på bakeridrift.

– Så jeg googlet «landslaget i baking» og fikk opp navnet Andre Løvås. Han jobbet på den tiden på Åpent Bakeri i Oslo. Så jeg ringte han, og fikk lov å komme et par dager til Oslo.

Hun smiler.

– Da var ideen min bekreftet. Hjertebarnet, Håndverksbakeriet, var født. Jeg satte opp en liste for meg selv: Jeg kunne selge bilen og campingvognen, men ikke huset. Det var hjemmet til gutta mine.

Et halvt år senere hadde hun solgt campingvognen, fått lån fra banken og tre måneders bistand fra NAV. Konseptet var klart – ferske bakervarer hele dagen – rett ut av ovnen.

– Du handler med hele sanseapparatet ditt, forklarer 50-åringen. Lukt og smak, men også opplevelsen og atmosfæren idet du går inn.

Hun fikk med en fransk baker i starten, og de testet litt, bakte og bestemte produkter.

– Og så var vi i gang med Norges minste bakeri i Drøbak. Vi hadde til sammen 25 kvadratmeter. Bakeren hadde 15 og jeg hadde 10 til salgsområdet. Ovnen laget vi plass til gjennom veggen ut til salgsområdet.

Lager fikk hun låne hos den lokale kjøpmannen, og hver kveld hentet hun flere hundre kilo mel, lastet i bilen og kjøret ned på bakeriet og lastet inn, slik at de var klare til bakeren neste morgen. Hver morgen fra fire-fem-tiden, jobbet hun sammen med bakeren, før hun reiste hjem og fikk minstemann på seks av gårde på skolen.

– Og så reiste jeg tilbake på bakeriet og betjente utsalget resten av dagen. Det var mye jobb, men fantastisk moro. Jeg skjønte raskt at jeg hadde funnet min plass.

Duften av brød og søt bakst møter oss i det vi entrer lokalene på Vestby. Her på hovedbakeriet har Mette og en håndfull bakeres arbeidsdag allerede vart i mange timer. Fire bakeriutsalg skal fylles med nystekte brød, kanelboller, croissanter og andre fristelser.

Ti år har gått siden hun startet opp i Drøbak, og siden den gang har 25 kvadrat blitt til over 600 kvadratmeter store produksjonslokaler, i tillegg til bakeriutsalg både i Drøbak, Son og Vestby. Samtidig leverer de håndverksbakervarer til flere restauranter i Oslo.



FØRSTE BAKERI:

Mette bak disken i sitt første bakeri. FOTO: PRIVAT



MED BARNNA:

Mette sammen med sønnene på tur i 2011 – det samme året hun startet egen bedrift, og guttene var fem, 13 og 14 år. FOTO: PRIVAT

«Jeg hadde ikke den minste anelse hva jeg skulle gjøre.
Og jeg følte det som en enorm frihet.»

METTE ULRICHSEN



BAKER:

Mette er personalsjef, regnskapsfører, står i oppvasken og tar et malingsstrøk når det er behov. Og hun er fortsatt tidlig oppe Da er du godt sliten når dagen er omme.



med bakerne et par morgener i uken. – Vi har det så koselig. Jeg gjør ferdig skolebrød. Dekorere kakene.

I dag har hun over 30 ansatte, bakere fra fire ulike nasjonaliteter og – i år – en omsetning på om lag 30 millioner.

Det har vært mye jobb. Hvor mye, vet hun ikke, det er glidende overganger mellom jobb og fritid. Da ungene var yngre, var det om mulig enda mer. Hun jobbet natt og dag med bakeriet, og sønnene gikk i skyttel mellom hjem, skole og bakeriet, som lå i gangavstand fra hverandre.

Det var en forutsetning for Mette å satse i nærområdet. Like fullt skulle sønnene følges opp, en unge som skulle hit, en annen dit. Familielogistikk, middager, regneark, regneark, vaktlister og løpende drift surret rundt i topplokket.

– Jeg har nok et hode som er litt annerledes enn andre. Men selv om jeg ofte tar beslutninger raskt, har jeg et ganske velfungerende hode som gjør at de fleste beslutninger er en rask tur der oppe og vurderes, før jeg bestemmer retningen videre, sier hun og kakker fingeren mot tinningen.

– Jeg får til fryktelig mye på døgnetts 24 timer. Jeg er nok en sånn «duracellkanin» som jobber og jobber. Det jeg prioriterer utenom bakeriet er trening og tur hver dag. Og skal jeg koble helt av, tar jeg tellet og fiskestangen og drar på ørret- eller laksefiske. Helst på et sted uten mobildekning.

Hun er personalsjef, regnskapsfører, står i oppvasken og tar et malingsstrøk når det er behov. Og hun tar selvsagt hånd om økonomien.

– Jeg gjør alt selv. Jeg vet hva jeg vil. Men mye av dette tenker jeg ikke på som jobb – det er min fritidsaktivitet. Jeg sitter med et regneark om kvelden, og synes det er fryktelig moro. Jeg har en enkel filosofi om at dersom jeg åpner posten om morgenen, og vasker ut av bakeriet om kvelden, da vet jeg alt som har skjedd i løpet av dagen. Jeg vasket selv ut av bakeriet i Drøbak hver dag, syv dager i uken, de første fem-seks årene.

– *Hva gjorde at du turte å si opp jobben og satse den gangen?*

– I mitt hode var det å endelig satse noe fullt ut positivt. Endelig skulle jeg få mulighet til å bygge noe selv, ikke bare være del av en ordinær jobb. Jeg har aldri lagt noe negativt i ordet *satse*. Men jeg kan se at for andre betyr det å satse å gå fra noe trygt og godt, til noe utrygt og ukjent. For meg så ga jeg ikke opp en jobb med god lønn, men jeg gikk over til noe som var enda bedre. Jeg ga meg selv en mulighet for å realisere en drøm om å bygge et selskap som bare var mitt.

Selv med hus og gjeld klarer man seg økonomisk med mindre enn man tror, mener hun.

– Jeg spiser jo bare en middag om dagen, så jeg ser ikke helt problemet. Jeg klarer meg med svært lite penger over en lang periode, dersom jeg må. Jeg er kanskje en risikovillig person av natur, og jeg tar raske valg. Og når valgene er tatt, da må du bare stå i situasjonen.

Med en omsetning i år tett opp til 30 millioner, er økonomien i dag en annen enn da hun solgte campingvognen og tok opp lån, uten at livsstilen nødvendigvis var endret av den grunn.

Hun jobber fortsatt mye. Fortsatt er hun med bakerne fra klokken fem om morgenen et par dager i uken.

– Jeg kjørte den 11 år gamle Skodaen min helt til nå i våres, og da byttet jeg den ut. Men det har aldri vært viktig for meg med ny bil hvert tredje år, ha stor hytte, ny garderobe hvert år, eller andre dyre vaner. Det er begrenset hvor mye penger jeg egentlig bruker. Jeg er sparsom av natur, og er glad i å bruke opp, i stedet for å kjøpe nytt.

Hun er fortsatt alenemor, I dag er sønnene blitt 24, 22 og 16 år. De har alle vært i oppvasken og med i driften på en eller annen måte gjennom årene.

– Det ble en livsstil. Alle har vært med. Det kan være mye jobb, men det er mulig å følge drømmen. Alle mine gutter ønsker å begynne for seg selv, på en eller annen måte. Min nest eldste tar en master i entreprenørskap i Trondheim. Jeg har vist ungdommen at alt er mulig. Og det er den virkelige suksessen for meg, sier hun. →



KOBLER AV:

Mette drar på laksefiske for å lade batteriene.

«Jeg har alltid drømt om ..., sier mange til meg. Men de tør ikke. De blir i det trygge. Jeg skulle ønske alle som ønsker, hadde turt å gjøre det.»

METTE ULRICHSEN



SIKKERHETSNETT:

- Det finnes ikke noe land i verden det er tryggere å starte for seg selv, enn her i Norge. Vi har et sikkerhetsnett i våre sosiale goder, som gjør at du uansett vil havne på beina, mener Mette.

Det er ikke noen automatikk i at sønnene skal overta.

- Jeg tror på å eie din egen idé, ikke arve. Det du brenner for når du har startet noe selv, i stedet for bare å arve det. Det er den som har ideen som klarer å skape suksess. Denne ideen med Håndverksbakeriet har jeg eid hundre prosent, jeg har hatt alle tankene, ideene, planene og visjonene. Jeg visste at vi ville komme i mål. Vi har brukt årene, bygd stein på stein, tatt de gode valgene, tatt de dårlige valgene, gått på en smell eller to. Men vi har stått i situasjonen. Kommet ut med en ryggrad som er enda sterkere av erfaring.

Hvor veien går videre, og om det blir flere bakerier, er uvisst. Filial på kjøpesenter har de allerede forsøkt, det var et av de dårlige valgene, konseptet passet ikke der. Bakeriene både i Vestby og Son har blitt til fordi noen ønsker konseptet til seg, ikke motsatt, ifølge Mette.

- Og det er et godt utgangspunkt for å starte opp. Så ja, det har blitt en suksess, på flere måter. Men selv definerte jeg bakeriet som en suksess allerede før jeg åpnet dørene. Det var en suksess for meg fordi jeg hadde turt å følge drømmen og hjertet, og valgte å stå i mitt eget valg for min fremtid. Jeg hørte ikke på alle som påsto at jeg heller burde velge en trygg og sikker jobb som var godt betalt. Det er mange som blir i det trygge, til tross for gode ideer, tror Mette.

- Jeg tror mange hadde klart det, men de tør ikke gå ut av den boblen. *Jeg har alltid drømt om ...* sier mange til meg. Men de tør ikke. De blir i det trygge. Jeg skulle ønske alle som ønsker, hadde turt å gjøre det. Norge trenger gründere, Norge trenger at vi tør. Det finnes ikke noe land i verden det er tryggere å starte for seg selv, enn her i Norge. Vi har et sikkerhetsnett i våre sosiale goder, som gjør at du uansett vil lande på beina.

Risikoen var derfor liten, tenkte hun, da hun sa opp jobben for ti år siden.

- Jo da, jeg kunne gått på en smell, ikke klart det, gått konkurs, tapt litt penger, og det verste som kunne skje var såret stolthet for at jeg ikke klarte det. Men såret stolthet kan jeg leve med. Jeg ville alltså få meg en ny jobb, så i mitt hode var ikke risikoen stor.

Det har blitt en livsstil, hun innser det. Og prioritinger må nødvendigvis bli deretter.

- Hvis det er bursdagen til pappa - så må jeg løpe hvis det skjer noe. Men det er en veldig artig livsstil, livet mitt er ikke noe A4, og hver dag er forskjellig. Men jeg elsker jo det jeg gjør. Dette er meg, dette er mitt liv. Jeg savner ikke noe, jeg gjør det jeg syntes er aller mest gøy, jeg skaper resultater. Selv om det å være gründer ikke gir resultater over natten.

Hun har aldri angret på valget hun tok.

- Ikke et sekund. Selv om jeg har hatt aldri så dårlig råd til tider, i begynnelsen, og ikke hatt ferie på alle disse årene. Selv om jeg av og til har vært sliten. Du ofrer noe oppi det - men jeg har aldri opplevd det på den måten. Du får så mye igjen. Nei vel, så fikk vi ikke de utenlandsferiene, eller den jordomseilingen. Og ikke alle de glassene med vin. Men jeg føler ikke at jeg har gått glipp av noe. ●

vghelg@vg.no