



# Emanuel Andréns choklad erövrar världen

Andréns Konditori har en anrik historia. Det var Emanuel Andréns farmors farfar som år 1868 grundade ett bageri och konditori i Lilla Edet nära älven. Sedan år 1890 har det funnits på Emanuel Bagares gata. Då hette gatan Kyrkogatan men namnet ändrades senare till Emanuel Bagares gata som det heter idag.

Sedan dess har rörelsen gått i arv i fem generationer och nu är det Emanuel Andréns som ägnar största tiden till att göra choklad och satsar på den globala marknaden.

Emanuel Andréns, 39 år, hade inga ambitioner att bli bagare eller konditor utan ville hellre satsa på design och formgivning. Han gick reklamlinjen på gymnasiet i Uddevalla, men jobbade givetvis extra i bageriet hos sin pappa Manne. Efter att ha bakat bröd under lov och helger, stod Emanuel till slut ändå och "rörde om i grytorna", som han själv säger.

Ären gick och Emanuel kände att "nu vill jag inte göra barkis och tekakor och prinsessbakelser längre, för det är inte vad jag vill göra. Vi öppnade en filial i Trollhättan där vi sålde allt från glass och bakverk till choklad och praliner.

Emanuel ville utveckla det anrika bageriet i Lilla Edet. Produktionen fortsatte och han gjorde tryfflar och praliner till olika återförsäljare i Sverige och Norge. Emanuel var med i tävlingen Årets Konditor vilken han också vann år 2005. Därefter följde ett år med Svenska Kocklandslaget.



## Lätta vägar inget för Emanuel

– Jag har aldrig valt den lätta vägen, säger Emanuel. Jag har alltid gillat utmaningar och att något kan vara omöjligt har jag aldrig förstått mig på. Ända sedan jag var barn har jag varit en drivande person som haft lätt att engagera andra människor. Allt ifrån att starta cirkus till att bygga crossbana i skogen!

De senaste tio åren har Emanuel koncentrerat sig på choklad – tryffelbollar och lyxpraliner och utvecklat sig och Lilla Edet till den globala marknaden. Han gör egna recept och satsar på råvaror av hög kvalitet.

Förra året etablerade Emanuel sitt lyxsortiment av praliner i USA. Det startades en ny försäljningsorganisation med kontor i Rockford, nordväst om Chicago.

– I augusti var jag med på ett stort event på Pebble Beach i Kalifornien, säger Emanuel. Tillsammans med Aston Martin, Lugano Diamonds, Flexjet och Zino Platinum, skapade vi nya samarbeten. För Lugano Diamonds gjorde vi en mycket trevlig present i samarbete med Orrefors. Det var en presentask i kristall, fylld med specialdesignade praliner, i färger och smaker som matchar företaget Lugano.

– Jag har också smaksatt sex bilar för Aston Martin. Då har jag utgått från karaktärerna på bilarna – något som var mycket kreativt och utmanande!

## Emanuel i teverutan

Under oktober månad kunde man se Emanuel Andréns i teverutan. Det var efter att Emanuel Andréns Chocolates presenterats vid en Grammygala i Los Angeles något år tidigare, där det bjöds på hans champagnetryffel med citrusmarmelad, som Emanuel "chokladresa" i USA började. Ett av många event var filmfestivalen i Newport där han träffade Maria Montazami och blev filmad i ett avsnitt av Hollywoodfruar.



”

Jag har aldrig valt den lätta vägen, jag har alltid gillat utmaningar och att något kan vara omöjligt har jag aldrig förstått mig på, säger Emanuel

*Emanuel Andréns, femte generationens ägare av Andréns konditori i Lilla Edet. Han har under de senaste tio åren, koncentrerat sig på choklad, tryffelbollar och lyxpraliner och utvecklat verksamheten till den globala marknaden.*

Det lär dröja ett tag innan barnen Christopher, 6,5 år och Linnéa, 4,5 år kan hjälpa till även om de redan bestämt att de "vill jobba halvtid med farfar och baka bröd och halva tiden med pappa och göra choklad".

Fotograf: Jan Lindblad

– Det var kul, skrattar Emanuel. Vi pratade om både det ena och det andra och naturligtvis om choklad och mina chokladkreationer.

## Nya idéer

Emanuel jobbar hela tiden på att utveckla nya idéer och recept och hitta nya samarbetspartners. Det senaste i raden är vardagslyxsortimentet Emanuel's Pantry. Ett koncept där Emanuel hämtar inspiration från Andréns historia och utvecklar produkter, där allt naturligtvis bygger på äkta och genuina smakupplevelser. Satsningen är tänkt att bland annat generera nya samarbeten inom området företagsgåvor och även nå ut till konsumenter i Norden och USA.

– Jag tycker om att jobba med andra konstnärer och andra samarbetspartners, säger Emanuel. Det är mycket roligt på gång på alla möjliga håll. Vi finns med på de sociala medierna, som Facebook och Twitter. Vi jobbar hårt att nå ut till fler på den globala marknaden med vårt lyxsortiment. Just nu nosar vi även lite smått på Mellanöstern.

Konceptet kring produkterna är att ge en totalupplevelse och en känsla av lyx i vardagen.

– Det är mitt jobb att sätta samman olika spännande och fina råvaror till magiska smakupplevelser. Man ska inte bara njuta av chokladen, utan framför allt av de chokladkreationer som jag skapar.

Emanuel förklarar hur viktigt det är att äta en tryffelboll på rätt sätt:

– Låt den långsamt smälta i munnen. Samtidigt som den smälter så andas du in djupt och andas ut genom näsan. Du måste känna smaken ordentligt. Allt för att du som provar en produkt från oss ska få ut så mycket som möjligt av varje munbit. Det är inte bara en enda smak, utan de kommer i olika omgångar och det gäller att verkligen ta sig tid och njuta!

## Kreativ process och egen design

– Det roligaste är den kreativa processen, säger Emanuel. Att utveckla nya recept och själv kunna göra sin egen design.

Produktionen sker fortfarande i det gamla anrika bageriet, men Emanuel berättar att det finns planer på att utöka och att anställa fler.

## ANNONS

### Ekonomisk och juridisk hjälp



WeTe Ekonomi & Juridik erbjuder företag och privatpersoner ekonomisk och juridisk rådgivning.

**WeTe Ekonomi & Juridik erbjuder ekonomisk och juridisk hjälp åt företag och privatpersoner. Byrån är såväl en traditionell redovisningsbyrå som en juridisk byrå, som kan hjälpa till med det mesta.**

– Det var 2001 som jag och Kerstin Wehlin-Jakobsson, startade företaget, säger Bert-Inge Thuresson. Därför använde vi våra efternamn som grund för företagsnamnet, WeTe. Kerstin och jag har jobbat ihop sedan 1982. Vi hade många jordbruk som kunder och har fortfarande många jordbruk som kunder och namnet WeTe, anspelar också på det. Gunilla S Olofsson är jurist och kom med som delägare 2005.

## Expansion

WeTe Ekonomi & Juridik AB har numera tre delägare och sex anställda. Byrån har expanderat under de senaste två åren och anställt två personer.

Byråns upptagningsområde är stort och om-

fattar Göteborg, Götaälvdalen, Tjörn, Orust och södra Dalsland.

– Kundstocken består av både företag och enskilda, säger Gunilla. Det är en väldigt bredd på branscherna som kunderna finns i.

– Vår grundläggande affärsidé bygger på att kunden ska få hjälp med allt på ett ställe och inte behöva gå någon annanstans, menar Bert-Inge.

## Tjänster

De tjänster byrån erbjuder är bokföring, bokslut, deklarationer, skatterådgivning, juridisk rådgivning och upprättande av dokument inom främst familjerätt, bolagsrätt och generationsskiftet.



Smedjegatan 3 • 463 31 Lilla Edet  
Tel: 0520-65 00 48 • wete@telia.com