

Över 2 000 personer åt födelsedagstårta

VÄRNAMO (VN)

Åke Danås överraskades på sin 50-årsdag av sin personal med ett stort tårtkalas utanför Stigs som alla fick vara med på.

– De visste att jag gillade gräddtårta med jordgubbar, det är klassikern, säger en leende halvseksjubilar.



Tårtkö. Bagaren Rikard Hjelm serverade tårta på löpande band.

Halvsekel och jubilar. Det låter mycket högtidligare än vad ägaren till Stigs Café och Bageri i Värnamo AB visar sig vara vid tisdagens tårtkalas.

– En typisk småföretagare, uppvuxen i mjölet i ett bageri. Så presenterar sig Åke Danås.

– Jag har levt i detta hela livet. Hans pappa Stig, som nu gått bort, och hans mamma Barbro startade Stigs 1946.

Under många år var farbrodern Owe delägare, men runt 1990 tog Åke Danås över själv.

Kort bagarkarriär

Som bagare arbetade han endast under några ungdomsår. Sedan stoppade mjöllallergin honom.

I stället lade han sin kraft på administration och fick möjlighet att utveckla rörelsen till landets största privatägda konditori-företag.

Förutom fyra kaféer och ett bageri i Värnamo är han ägare till två Bernards-kaféer och ett bageri i Jönköping. Totalt finns cirka 100 anställda.

En utmaning

Åke Danås jobbade några år i grossistbranschen i Göteborg, innan pappan ringde upp honom för 25 år sedan och frågade om han ville komma hem till Värnamo. Man skulle just öppna Café 18.

– Det var inte självklart att jag skulle ta över, men jag har aldrig ångrat valet, säger Åke Danås.

Sedan dess har mesta tiden gått åt att driva företaget.



Glad 50-åring. Åke Danås överraskades av sin personal med tårtkalas utanför Stigs på sin 50-årsdag på tisdagen. Foto: LENNART BOBERG

– Det har varit en utmaning, men det är klart att det varit jobbigt ibland, både ekonomiskt och arbetsmässigt, summerar han.

Han säger att han under de senaste åren blivit bättre på att lämna över arbetsuppgifter till sin personal. Det gör att han kan ta mer ledigt i dag.

Tissel och tassel

Samtidigt som Åke kommer till tårtsserveringen släpper det blåsvarta molnet ett hållregn. Men snart skiner det upp igen och folk kan avnjuta de alldeles färska bakverken ute i det fria.

– Det här var ju roligt, säger han om tårtkalas.

– Jag har hört att det tisslats och tasslats om lite av varje, jag ska kanske inte vara lugn än, personalen kommer till stugan i kväll.

Åke Danås firade nämligen dagen med öppet hus i stugan i Lerdala vid Hindsen.

En kul grej

– Personalen ville göra en kul grej, uppmärksamma att chefen fyller 50 år och ge Värnamoborna lite tillbaka för att de varit trogna kunder hos oss, säger Aniki Folkesson, som är marknads- och personalansvarig på Stigs Café och Bageri.

– Hurdan är han som chef, frågar jag Rikard Hjelm, en av de sex bagarna som bakat tårterna.

– Underbar, en spjuver, skratrar Rikard.

Säga vad de tycker

Åke Danås bekräftar att man har nära till skratt hela tiden på arbetsplatsen och att han tycker om att spexa.

Han försöker umgås med personalen och inte vara den typ av chef som bara sitter på vd-rummet.

– Folk ska våga säga vad de tycker, både ifrågasätta vad jag säger och komma med idéer. Jag är angelägen om att inte detaljstyra.

Åke Danås beskriver sig som en lite otåligt och optimistiskt lagd människa, som hela tiden vill att det ska hända saker.

– Jag kan inte förvalta utan

måste utveckla. Jag måste ha projekt på gång. Jag vill antingen förändra något av kaféerna eller något hemma.

Gillar resor

Åke Danås gillar resor, gärna till Frankrike, Spanien och Italien. Lämpliga resmål om man tycker om god mat och vin. Han har tre flickor och skulle gärna se att han fick mer tid tillsammans med sina barn, gärna i samband med resor.

Personalen hade garderat sig genom att baka tårta till 2 500 personer. Över 2 000 kom och firade Åke Danås. Tårtan som fanns kvar fick folk på äldreboenden festa på.

BIRGITTA LORENTZSON

birgitta.lorentzson@varnamonheter.se



Tårtätare. Valon och Ismet Mustafa gillade tårtan.