



# I... Runt Hornet

DEC 2016 NR 9



## Delikatesser från Halland uppskattas världen över

HAFI – HALLANDS FRUKTINDUSTRI



# Samarbete ger tillväxt ...

Delar du med dig till andra eller ska du alltid ha sista kronan själv?

Du delar säkert med dig en hel del, det gör de flesta av oss. Vi människor är programmerade att lära våra barn en massa saker så att de blir rustade för livet, och kan lite mer än vad den förra generationen kunde i motsvarande ålder. Det utvecklar inte bara varje individ, utan också samhället i stort. Kunskapsöverföring och generositet ger tillväxt. Och tillväxt ger ökat välstånd – åtminstone för befolkningen i genomsnitt.

**I**nom företagsvärlden ger generositet avkastning. Om du ger, så får du. Samarbete är lönsamt. Det blir dessutom mycket roligare om man samarbetar.

I det här numret av Runt Hörnet ser du flera exempel på samarbete. I föreningen Ledande Entreprenörer delar medlemmarna kunskap och erfarenhet med varandra. Vi på Baker Tilly arrangerade tillsammans med Eurostop och MTA Bygg en tillväxtfrukost som gav insikter, kontakter och trevlig samvaro för deltagarna. Du kan även läsa om hur Connect tillsammans med oss på Baker Tilly och Hemsida24 arrangerade ett lunchseminarium om att motivera och behålla din personal.



Jan Carlsson

På tal om samverkan så har vi utvecklat lösningar för onlinebokföring. Det innebär att du som kund kan sköta vissa moment, till exempel faktureringen, samtidigt som din redovisningskonsult i samma program gör andra moment, främst bokföringen. Ett samarbete med två vinnare. Mer info kommer snart.

På Baker Tilly Halmstad är vi så många som nio delägare. Vi menar att detta är grunden till den stora tillväxt vi haft, när vi på 20 år helt organiskt vuxit från en till 27 medarbetare. Samarbete är också ett av våra tre kärnvärden. De andra två är Kvalitet – det vi vill ge till våra kunder, respektive Trivsel – det vi vill ge oss själva på jobbet.

Och som sagt: Att samarbeta ger inte bara tillväxt, det är roligt också.

## Många positiva signaler från det lokala näringslivet

**Det är bra fart på näringslivet i Halmstad. Inte nog med att det investeras och byggs för fullt, dessutom tillkommer många nya företag. Allt enligt Halmstads Näringslivs AB, det kommunägda bolaget som arbetar för att underlätta för alla företag i Halmstad, både befintliga och de som vill etablera sig här.**

Halmstads Näringslivs AB verkar mellan näringsliv, kommun och akademi för att få alla att dra åt samma håll och skapa de bästa förutsättningarna för företagandet i Halmstad. Eftersom näringslivet är ryggraden i en välmående kommun, är det glädjande att konstatera att de lokala företagen har en stark framtidstro. Det är också värt att notera att Halmstad med drygt 98 000 invånare nu har gått från småstad till liten storstad.

### Två nya företag varje dag

Ett mått på hur det lokala näringslivet mår, är antalet nystartade bolag. I Halmstad tillkommer två nya bolag varje dag. Det betyder att kommunen nu är hemvist för nästan 9 000 företag.

Halmstads Näringslivs AB får varje vecka förfrågningar från företag utifrån som vill flytta hit. Som en följd av tillflödet är kommunen i gång

med att skapa nya industriområden, eftersom de nuvarande snart är fullbelagda. Helt nya bolag kan också få hjälp att utvecklas, bland annat via Entreprenörsskolan och företagsinkubatorn High Five som drivs i HNAB:s regi.





### Händer i Halmstad och Halland (i urval):

- Halland rankas högt bland Sveriges logistiklägen. Retlog/Biltema satsar i Halmstad och tar snart ytterligare 50 000 m<sup>2</sup> logistikyta i bruk (totalt 200 000 m<sup>2</sup>).
- Halland är bäst i landet vad gäller att få nyanlända att starta företag.
- Stena Recycling driver nu Europas modernaste återvinningsanläggning i Kistinge.
- HallandsHamnars kunder har investerat 6 Mdkr i år – ökad trafik är att vänta.
- Högskolan har invigt två nysatsningar: DLC, ett digitalt utvecklingscentrum med fokus på lärande och Fab Lab, ett 3D-lab inriktat på innovationer.
- Halmstad City Airport bygger ny terminal. Invigning 2017.
- Byggsprojekt i City: Resecentrum etapp 2 pågår för fullt, till våren blir det markanvisningstävling för hotell på Österskans och sedan väntar Tullkammarkajen, en ny stadsdel.
- Den första etappen i Eurostops utbyggnad är slutförd, mer följer. Detaljhandeln växer även med Tegelbruket, på Vallås, i Söndrum och i stadskärnan.
- The Tall Ship Races inleds i Halmstad 30/6–3/7 2017. Hallands största live-event nästa år beräknas locka 400 000 besök.

## SKATTENYHETER – OM REGERINGENS UTREDNINGSFÖRSLAG:

# Förslag på nya skatteregler för utdelning och reavinst för fåmansföretag. Vad innebär de?

Med dagens regler kan ägare till fåmansföretag få 20 % skatt på utdelningar och reavinster. Det är främst företagets totala lönesumma som avgör hur stor utdelning man kan ta med den låga skattesatsen. Det finns även en schablonregel där lönesumman inte beaktas.

Men nu kan detta komma att ändras. Regeringens utredare lade nyligen fram ett förslag som, om det antas i sin helhet, innebär förändringar – och försämringar – för ägare till fåmansbolag.

### Utredningens förslag i jämförelse med dagens regler är i korthet följande:

- Skattesatsen höjs från 20 till 25 % för utdelningar och reavinster från och med 2018.
- Hittills sparad utdelningsutrymme får behållas.
- För att kvalificera dig för lönesummeregeln ska du idag ha en egen lön om ca 360 000 kr plus 5 % av bolagets totala löner. Med det nya för-

slaget gäller ca 480 000 kr plus 5 % av bolagets totala löner.

- Idag finns ett tak för hur stor lön du måste ta enligt förra punkten som uppgår till ca 565 000 kr. Detta tak höjs till nästan 900 000 kr.
- Underlaget för utdelning och reavinst utgörs idag av 50 % av företagets löner, multiplicerat med ägd andel. Det nya förslaget innebär en trappning där du får 10 % av lönerna upp till ca 480 000 kr, plus 25 % av lönerna mellan 480 000 kr och ca 3 600 000 kr, plus 50 % av lönerna över ca 3 600 000 kr. Detta gäller redan för löner under 2017, eftersom det är dessa löner som är grunden för utdelningar och reavinster 2018.
- Med det nya förslaget kommer löneunderlaget att fördelas på delägarna innan beräkningen görs. Detta är en väsentlig försämring, framför allt vid mindre lönesummor. Närliggande räknas dock som tidigare som en person.
- Enligt dagens schablonregel kan ägare till aktieföretag ta ca 160 000 kr i utdelning utan krav på lönesummor. Den schablonregeln är i förslaget sänkt till ca 105 000 kr.
- Idag kan du ta utdelning och få reavinst enligt

både lönesummeregeln och schablonregeln. I det nya förslaget ska du bara kunna åberopa den ena regeln.

- Idag kan du sälja en verksamhet och vara passiv i 5 år, för att därefter ta ut obegränsad utdelning och reavinst till 25 % skatt, så kallade trädabolag. Här föreslås ingen förändring.
- Vid generationsskiftet inom familjen har det hittills varit svårt att starta 5-årsperioden för träda. Detta problem undanröjs enligt utredningen.

### Är det läge att göra något innan årets slut?

Du behöver inte skynda dig att ta utdelningar 2016, eftersom skattesatsen på 20 % gäller även 2017.

Dock finns det två saker som du eventuellt bör överväga – och ta upp med din revisor. Det ena är att lösa upp obeskattade reserver i form av p-fonder för att skapa mer utrymme för en utdelning. Det andra är att göra ett förtida uttag av lön under 2016, för att istället minska lönen under 2017 – detta eftersom andelen av lönerna som får användas för beräkningarna sänks. Här krävs dock en bedömning från fall till fall.



## Oktoberfest – en favorit i repris

Mitt under hösten pyntades Kajsksjulet i Halmstad återigen för en festkväll i Baker Tillys anda. Det blev en lyckad tillställning där 250 glada gäster njöt av god mat och dryck, livebandet "Ring så spelar vi", dans och annat som hör till en klassisk oktoberfest. Och efteråt var alla eniga: – *Det här får vi göra om!*



Särdals Kvarn

## Ett halländskt familjeföretag som burit frukt sedan 1938

Marcus Bjurklint och Kajsa Rosenblad är fjärde generationen syltproducenter på Hafi. Marcus tog över efter föräldrarna knappt 25 år gammal och fick sällskap av storasyster Kajsa några år senare när Särdals Kvarn köptes in. Tillsammans har de utvecklat ett omtyckt delikatessortiment, mångdubblat omsättningen och förvandlat den gamla syltfabriken i Brännarp till ett arkitektoniskt utropstecken. Marcus:

– Jag är väldigt glad över utvecklingen, speciellt som vi samtidigt lyckats värna vår kvalitetsnivå och öka det sociala engagemanget.

**H**istorien om Hafi började en solig dag i Brännarp 1938. Carl Dellgren satt i trädgården med sonen Arne och blivande svärsonen Bernt Bjurklint när han föreslog att de tillsammans skulle börja musta äpplen och koka saft av frukt från traktens bönder. Och så blev det. Snart skötte innovatören Carl sin egenkonstruerade fruktpress, Arne stod vid grytorna och Bernt letade kunder. Hallandsmusteriet var ett faktum.

Under kriget tjänstgjorde Bernt som reservofficer, dessutom var det ransonering på socker. Men trion kämpade på och 1941 flyttade verksamheten in i Brännarps gamla mejeri, där den blivit kvar. Att allt ännu drevs i liten skala understryks av att distributionen till stor del sköttes med motorcykel.

**Efter hand övertog Bernt ledningen** och på 1950-talet utökades sortimentet med nya bär- och fruktsorter. 1963 ändrades namnet till Hallands Fruktindustri AB: Hafi. Försäljningen gick bra och inriktades mot storkök på lasarett, ålderdomshem, regementen och skolor i Halland, Småland och Skåne. På kundlistan fanns även bagerier och glasstillverkare, som närbelägna SIA Glass.

1970-talet inleddes i moll. När de nya storkommunerna började med upphandlingar, blev priset på sylten viktigare än dess smak och kvalitet. Då blev det svårt för en husmor att handla direkt av en lokal tillverkare.

Verksamheten tog ny fart med Bernts son Hans vid rodret. Han sadlade om från bankman i Göteborg



## Porträtt

Hafi - Hallands  
Fruktindustri AB



till syltproducent i Brännarp och styrde om produktionen mot industrins behov. Kvalitet och flexibilitet blev framgångsfaktorer och en exportsatsning inleddes. På 1980-talet påbörjades samarbetet med en känd svensk möbeltillverkare – Hafis största kund sedan dess.

**Hafi är något så ovanligt** som ett familjeföretag i fjärde generationen där barnen inte fostrats att gå i föräldrarnas fotspår. Snarare har andra karriärer uppmuntrats. Men sedan har intresset för företaget växt och blivit till en lockelse som inte gått att motstå.

Dagens ägarpar feriejobbade båda åt pappa Hans i unga år. Men då ingen av dem skulle ta över, valde Kajsa att studera arkitektur medan Marcus läste ekonomi. Slumpen fick dock ett ord med i laget 1999 när Hafi skulle genomgå en kvalitetsrevision för att bli ISO 9001-certifierade.

– Jag hade även läst livsmedelsteknik, var klar med min utbildning och dessutom ledig, så jag åtog mig uppdraget. Det var ju tidsbegränsat, säger Marcus.

Men Marcus blev kvar och när föräldrarna ville dra sig tillbaka två år senare, bestämde han sig för att ge det en chans.

**Sedan Marcus Bjurklint tog över** som VD och ägare 2001 har Hafi haft en fantastisk tillväxt.

– Vi har gått från 50 till 250 Mkr i omsättning. Det är jag väldigt glad för. Jag är även stolt över vår fina anläggning här i Brännarp, som vi byggt till och om 2014.

Framgångarna är dock inget som Marcus själv tar åt sig äran av.

– Vi har många duktiga medarbetare och bra kunder som bidragit till utvecklingen, säger han. Systemen Kajsa har också haft en viktig roll, inte minst för att göra Hafi känt för gemene man. Hon gick in som delägare 2005 när Hafi tog över Särda's Kvarn.

– Vi köpte kvarnen som ett skyltfönster. Kajsa började med att iordningställa butiken, sedan utvecklade hon vårt delikatessortiment som nu säljs i dagligvaruhandeln i hela Norden.

**Produktionen ligger på 9 000 ton** om året och består av sylter,

frukt- och bärberedningar samt saft och andra drycker. Hälften går till livsmedelsindustrier samt storkök och restauranger. Och Hafi levererar alltid det storkunderna vill ha.

– Vi gör hellre små volymer med viss smak och konsistens än storkök med bulkprodukter. Vi lägger mycket tid i provköket på att ta fram rätt produkt till varje kund, så det blir många smaksensationer på ett år!

Öppenheten för nyskapande har gett en välfylld receptbank. Det märks på konsumentsidan där Hafi erbjuder sylter, marmelader, saft, glögg, chutney och geléer med minst sagt spännande smakkombinationer.

**Hafi förädlar bär och frukter** av alla de slag och från hela världen. En del hämtas i naturen, en del på odlingar. Viktigast för Hafi är att råvaran är högklassig, gärna ekologisk och alltid skördad under kontrollerade förhållanden.

– Vi engagerar oss i hela processen från plock till under lock. Alla bär- och fruktleverantörer måste dokumentera plockarnas villkor. Och vi gör själva flera inspektionsresor varje år.

Den sociala omsorgen har fått en utlöpare i Bosnien där Hafi deltar i ett fadderprojekt i svensk regi. Målet är att få till varaktiga förändringar för familjerna på plats och säkerställa att barnen får gå i skolan, även i skördetider.

Här hemma skapar Hafi arbetstillfällen på landsbygden, både direkt och indirekt genom sina leverantörer. Via Signerat Halland bidrar de även till att bevara halländska mattraditioner.

**Dagens Hafi har ett 25-tal** anställda och hälften av försäljningen sker utomlands. En titt framåt handlar om stadig tillväxt och att skaffa fler ben att stå på, kanske genom egna odlingar. Och de ska fortsätta att vara kreativa.

Marcus: – Man skulle kunna tro att lingonsylt är lingonsylt, men så enkelt är det inte. Vi har säkert 15 olika varianter idag. Att skapa den optimala produkten för varje kund gör det här jobbet till en härlig utmaning.



## Samverkan – en bra grogrund för tillväxt

Tisdagen den 25 oktober dukade vi på Baker Tilly fram en tillväxtfrukost på Eurostop. Ett 70-tal gäster mötte upp vid 7.30-tiden och minglade runt ståborden mitt i det expansiva köpcentrumet medan de avnjöt en näringsrik måltid tillsammans. Trivselfaktorn var hög från första stund.

Kvart över åtta var det så samling framför scenen där Jan Carlsson hälsade alla välkomna. Därpå lämnades ordet till Andreas Granberg och Mats Jäderberg, morgonens föredrags-hållare, som båda konstaterade att samverkan är en bra grogrund för tillväxt.

**F**å lokala företag kan tävla med MTA Bygg och Anläggning vad gäller snabb tillväxt. På bara sex år har de nått 270 anställda och en omsättning på 830 Mkr. Man kan redan nu ana att det ursprungliga målet inför 10-årsjubileet (350 anställda + 1 Mdkr) kommer att behöva revideras uppåt.

Andreas Granberg är medgrundare, delägare och marknadschef – samt ”A:et” – i MTA. Han berättade först om den glädje han känner över att de fått uppdraget att bygga det nya Eurostop. Han övergick sedan till att dra MTA:s historia. Ett särskilt tack gick till Fastighetsstaden, första kunden, som gav det nya byggbolaget uppdraget att uppföra ett halvt kvarter (Kv Svartmunken) mitt i centrala Halmstad.

**MTA har alltsedan starten haft** personalen i fokus. Genom en mix av generösa förmåner och tydliga krav på arbetsinsatsen, plus noggrann rekryte-

ring, har de byggt en företagskultur och vi-känsla som kan försätta berg. Andra trivselskapande faktorer är kontorsstandard i byggbodarna, fortlöpande sociala aktiviteter och en tydlig skyltning ”här jobbar vi” som ger stolthet.

Numera driver MTA framgångsrika verksamheter även i Varberg och Helsingborg. Andreas betvivlar dock att de avancerar vidare in i Malmö respektive Göteborg, eftersom mentaliteten där är en annan, åtminstone i byggbranschen. Andreas:

– Vi är vana vid att hantverkare hjälper varandra över yrkesgränserna, till exempel erbjuder bärhjälp när man går tomhänt. Men i Göteborg och Malmö verkar var och en sköta sitt. Det gillar vi inte. Vi vill ha samarbeten, det är så trivsel och tillväxt skapas enligt oss på MTA.

Och de verkar ju veta, eller hur?



**Det är Newsec som sköter** förvaltningen av Eurostop åt fastighetsägaren Eurocommercial Properties. Mats Jäderberg är centrumchef och en upptagen man i dessa dagar. Eurostop är mitt uppe i en omfattande om- och tillbyggnad där man går från 34 till 90 butiker, från 24 000 m<sup>2</sup> till drygt 40 000 m<sup>2</sup>. En första etapp invigdes 27–30 oktober 2016, nästa höst invigs etapp 2 och sommaren 2018 ska allt vara klart. Då ska centrumet även ha fått ett nytt namn.

– Det nya Eurostop kommer att bli en verklig tillgång för Halmstad, sa Mats. Planen till 2020 är att nå 5 miljoner besök per år. Under tiden tillkommer 400 nya arbetstillfällen, vilket innebär totalt 700 anställda och att Eurostop blir en av Halmstads största arbetsplatser.

**Eurocommercial tror på Halmstad och** ser stora möjligheter framöver. Upptagningsområdet rymmer 230 000 invånare och sträcker sig från Varberg i norr till Ängelholm i söder och in mot både Ljungby och Markaryd.

Mats passade samtidigt på att kommentera ett vanligt missförstånd.

– Vi vill inte konkurrera med Halmstads City, tvärtom. Genom att samverka kan vi locka besökare från andra kommuner till Halmstad – samt få Halmstadsborna att stanna här istället för att åka iväg, exempelvis till Väla.

Eurostop vill vara ett positivt tillskott för Halmstad, samverka med andra aktörer för att skapa mervärden för kunderna och ta hit butikskoncept som ännu inte finns i vår stad.

Det betyder att utbudet i Halmstad blir större och bredare. Det låter bra, det också!

**Ord som tillväxt och framtidstro** dominerade samtalen när frukostdeltagarna tackade för sig och vandrade ut mot parkeringen och dagens arbete. Med det resultatet kan vi på Baker Tilly inte vara annat än nöjda.

*MTA Bygg och Anläggning har gått från 3 till 270 medarbetare på sex år. Idag är företaget väl etablerat längs västkusten och har egna verksamheter i Halmstad, Varberg och Helsingborg. MTA har från första stund satsat på att bygga en positiv företagskultur, vilket bland annat resulterat i att de erhållit utmärkelsen "Sveriges Bästa Arbetsplatser" tre år i följd – 2014, 2015 och 2016.*

*Eurostop ägs av Eurocommercial Properties, ett holländskt fastighetsbolag som är en av Europas mest erfarna köpcentrumägare. Portföljen rymmer 35 köpcentrum i Italien, Frankrike och Sverige. Bolaget har en strategi att etablera sig på tillväxtorter, oftast med högskola, med Halmstad och Växjö som typexempel. Har utsetts till "Sveriges bästa köpcentrumhyresvärd" 2013, 2015 och 2016.*

## SKATTENYHETER – VIKTIGT FÖR ÄGARE TILL AKTIEBOLAG:

# Planera löneuttaget fram till årsskiftet

När året går mot sitt slut är det läge för ägare till aktiebolag att planera sitt löneuttag. För inkomståret 2016 gäller att du kan ha en inkomst på 443 200 kr utan att behöva betala statlig inkomstskatt (20–25 %). Detta utgör den så kallade brytpunkten. Notera också att högsta pensionsgrundande inkomst för inkomståret 2016 uppgår till ca 478 000 kr. För lönedelar över det beloppet får man som anställd alltså ingen valuta alls för de ca 31 % i sociala avgifter som arbetsgivaren betalar.

### Ta hjälp med att räkna ut minsta lön

Som ägare till ett aktiebolag med anställda, kan du under vissa omständigheter få en väsentlig utdelning med bara 20 % skatt om du själv tar ut en viss minsta lön – de så kallade 3:12-reglerna. Dessa regler är snåriga, så ta hjälp

av din revisor med att räkna ut vilken minimilön du måste ha. Löneuttaget kan visa sig vara extra viktigt i år med tanke på regeringens förslag om höjda lönekrav framöver.

### Gör rätt – sänk skatten till 20 %

Optimal lön för 2016 baseras på ungefärlig vinst för bolaget, utdelningsbara medel och bolagets lönesummor. Mot den bakgrunden bedöms ägarens lön i förhållande till brytpunkten och 3:12-reglerna. Gör du rätt kan det finnas stora belopp att tjäna. Istället för att betala mer än 50 % skatt på tjänsteinkomst, kan du komma ner till 20 % skatt på aktieutdelning!

Och det tål att påpekas: Reglerna är tänkta att fungera på det här sättet, det är alltså inte fråga om aggressiv skatteplanering.



**E** LEDANDE  
ENTREPRENÖRER

## “Andra nätverk är till för att skapa affärer, vi är till för människorna bakom bolagen”

Det finns ett nytt nätverk i stan. En ny möjlighet för företagsledare som har behov av att kunna ventilera olika frågor med likasinnade, frågor som kanske bäst besvaras av någon som själv har gjort samma resa. Den möjligheten heter Ledande Entreprenörer och är en ideell förening, av entreprenörer för entreprenörer.

– Det finns många nätverk som är till för att skapa affärer medlemmarna emellan. Vi är unika genom att fokusera på människan bakom bolagen, säger Ludvig Granberg, föreningens vice ordförande.

**L**edande Entreprenörer är ett nätverk som ger medlemmarna möjlighet att ta del av andra entreprenörers erfarenheter, genom inspiration och upplevelser.

Som namnet antyder vänder sig föreningen till entreprenörer som själva har en ledande ställning i sitt företag. Storlek och bransch tillhörighet spelar ingen

roll, det viktiga är att man äger och är drivande i verksamheten. Passiva ägare och anställda VD:ar kvalar alltså inte in.

Ludvig Granberg, grundare och VD på Hemsida24 och nyligen prisad som ”Årets Entreprenör” på Halmstads Näringslivsgala, förklarar:

– En entreprenör tar risker, driver igenom svåra





“Livet som  
entreprenör  
kan vara  
krävande”



beslut, står längst fram och förväntas ha svar på allt. Och många av frågorna kan man inte diskutera med andra på företaget. Då är det befriande att kunna prata med kollegor som gjort eller är inne på samma resa.

**Ursprunget går långt tillbaka** i tiden, fröet såddes på TeknoCenter och utvecklades i Science Park Halmstads Entreprenörsförening. När inkubatorverksamheten gjordes om 2015 och företagen spreds för vinden, ställdes medlemmarna inför frågan: Vad gör vi med föreningen nu?

Ludvig Granberg och hans företag flyttade ifrån Science Park flera år tidigare, trots det satt han kvar i föreningens styrelse i samband förändringen.

– Jag ville gärna ha kvar kontakten med kollegorna, och många andra resonerade likadant. När föreningens framtid stod på spel enades vi om att den kunde ha ett existensberättigande även framåt. Vi bytte fokus och beslöt att vända oss till alla entreprenörer i behov av inspiration.

**Verksamheten består av tre olika** delar: Share-luncher, Inspire-träffar och Experience-resor.

**Share** innebär att medlemmarna utbyter erfarenheter två och två. Den som vill ha svar inom ett visst område väljer ut en annan lämplig medlem, bjuder denne på lunch och ställer sina frågor mellan fyra ögon. Resultatet blir ett slags mentorskap i miniformat till kostnaden av en lunch och en timmes tid. Effektivt och praktiskt för båda parter.

**Inspire** utgörs av fyra gemensamma lunchträffar per år. Förutom mingel och mat ingår även diskussioner medlemmarna emellan. Gästföreläsare är portade – istället samtalar alla kring ett visst ämne, först runt

respektive bord och därefter tillsammans. Inspirerande och lärorikt.

**Experience** är studiebesök av olika slag och kan vara allt från halvdagar till utlandsresor med övernattnings. Förutom det kollegiala utbytet ingår möjligheten att få se och lära av hur framgångsrika entreprenörer gör och har gjort.

**Så vilket behov fyller föreningen?** Ludvig:

– Livet som entreprenör kan vara krävande. Du jobbar omväxlande med marknadsföring, ekonomi, juridik, personalfrågor och produktutveckling. Dessutom ska du känna till och förhålla dig till en massa regler inom vitt skilda områden. Då kan det vara skönt att få umgås med och få stöd av

likasinnade. Det är den funktionen vi vill fylla.

Och vad väntar runt hörnet?

– Idag är vi 35 medlemmar, vi siktar på att bli 50 till årsskiftet. Långsiktigt ser vi ca 100 medlemmar som ett bra antal för att skapa en dynamisk grupp med många olika erfarenheter.

Vad som händer sedan är inte bestämt. Eventuellt tas initiativ till att starta i andra städer för att möjliggöra ett utbyte. Eller som Ludvig Granberg avslutar:

– Vi ska inte ta över världen, men vi kan absolut tänka oss att gå utanför Halmstad.

**Intresserad av att få veta mer?**

**Läs mer på webbsidan: [ledandentreprenorer.se](http://ledandentreprenorer.se)**



## Lunchseminarium för Connect Väst

I slutet av september höll vi i ett seminarium för medlemmarna i Connect Väst. Temat för seminariet var incitamentsprogram och vad man som företagsledare kan göra för att motivera sin personal. Föreläsare var Jan Carlsson från Baker Tilly Halmstad, som redogjorde för det skattetekniska, och Ludvig Granberg från Hemsida24 som gav exempel på hur man skapar en arbetsplats utöver det vanliga.

# Julen blir blå tack vare HBK





# God jul & gott nytt år från oss på Baker Tilly i Halmstad

Vår verksamhet startade 1996 och har efter hand utvecklats till att omfatta 27 medarbetare. Att nio av oss är delägare ser vi som en styrka då vi arbetar långsiktigt och med ett personligt engagemang som främsta kännetecken.

Vi vänder oss framför allt till små och medelstora företag och personerna bakom dessa. I vårt tjänstebud ingår bl.a. revision, redovisning, skattekonsultationer och företagsöverlåtelser. Som rådgivare vägleder vi kunderna så att de undviker misstag och får verktyg för utveckling. Därför är det viktigt för oss att vara väl för-

beredda – att titta runt hörnet och tolka tidens tecken.

Vi är en del av Baker Tilly Sverige, som har ett 60-tal kontor landet runt. De svenska byråerna ingår i sin tur i Baker Tilly International med verksamhet i 120 länder och ca 25 000 medarbetare totalt.

**Jennie Erhardsson**

Redovisningskonsult  
Telefon 0729-76 88 07  
jennie.erhardsson@bakertilly.se

**Josefine Strömberg**

Redovisningskonsult  
Telefon 0729-76 88 17  
josefine.stromberg@bakertilly.se

**Peter Söderström**

Auktoriserad revisor  
Telefon 0706-92 69 34  
peter.soderstrom@bakertilly.se

**Sara Ericsson**

Revisorsassistent  
Telefon 0729-76 88 12  
sara.ericsson@bakertilly.se

**Marie Svensson**

Redovisningskonsult  
Telefon 0729-76 88 08  
marie.svensson@bakertilly.se

**Mia Nilsson**

Revisorsassistent  
Telefon 0729-76 88 16  
mia.nilsson@bakertilly.se

**Emil Ek**

Redovisningskonsult  
Telefon 0729-76 88 18  
emilek@bakertilly.se

**Linda Bromberg**

Redovisningskonsult  
Telefon 0729-76 88 04  
linda.bromberg@bakertilly.se

**Ausra Zvirgzdauskiene**

Redovisningskonsult  
Telefon 0729-76 88 06  
ausra.zvirgzdauskiene@bakertilly.se

**Ann-Mari Sjöo Ekström**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0732-03 32 42  
ann-mari.sjoo-ekstrom@bakertilly.se

**Lisa Lahti**

Administratör  
Telefon 035-19 03 50  
elisabeth.lahti@bakertilly.se

**Stefan Svensson**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0737-75 66 38  
stefan.svensson@bakertilly.se

**Dragan Cadjo**

Revisorsassistent  
Telefon 0708-22 05 77  
dragan.cadjo@bakertilly.se

**Johanna Bergström**

Revisorsassistent,  
redovisningskonsult  
Telefon 0729- 768811  
johanna.bergstrom@bakertilly.se

**Jan Carlsson**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0708-21 14 40  
jan.carlsson@bakertilly.se

**Jessica Herrlin**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0708-21 97 56  
jessica.herrlin@bakertilly.se

**Helena Wallenborg**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0708-98 88 71  
helena.wallenborg@bakertilly.se

**Eivor Carlén**

Redovisningskonsult  
Telefon 0729-76 88 03  
eivor.carlen@bakertilly.se

**Charlotte Falk**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0703-35 61 36  
charlotte.falk@bakertilly.se

**Anette Bexell Stenkvist**

Redovisningskonsult  
Tel 0731-40 99 45  
anette.bexell-stenkvist@bakertilly.se

**Linda Sturesson**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0709-63 20 69  
linda.sturesson@bakertilly.se

**Henrik Andersson**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0709-80 00 44  
henrik.andersson@bakertilly.se

**Carola Unnerhed**

Receptionist  
Telefon 035-19 03 50  
carola.unnerhed@bakertilly.se

**Malin Persson**

Revisorsassistent,  
redovisningskonsult  
Telefon 0706-33 59 49  
malin.persson@bakertilly.se

**Helen Svensson**

Auktoriserad revisor  
Telefon 0706-77 64 32  
helen.svensson@bakertilly.se

**Amelie Johansson**

Revisorsassistent  
Telefon 0729-76 88 15  
amelie.johansson@bakertilly.se

**Fredrik Wihed**

Auktoriserad revisor, delägare  
Telefon 0709-30 13 40  
fredrik.wihed@bakertilly.se

**B**

# En teknikintresserad hundägare som gillar att läsa och resa

**H**elena Wallenborg har jobbat som revisor sedan 1990 och är auktoriserad sedan 1996. Hon lämnade Malmö för Halmstad 1997 och startade då, tillsammans med Jan Carlsson, upp det kontor som nu är Baker Tilly Halmstad.

Precis som Baker Tilly i övrigt arbetar Helena främst med ägarledda företag, men hon har även ett antal trossamfund och stiftelser som kunder. Omväxlingen från dag till dag och mötena med olika människor och verksamheter, är det hon gillar bäst med jobbet.

**Helena tycker om att jobba** med siffror, särskilt när analysen av siffrorna blir till råd som hjälper företagare att utveckla verksamheten. Hon har stor erfarenhet av förändringsarbeten som överlåtelse, generationsskiftet och omorganisationer, men jobbar lika gärna med att öka lönsamheten eller minimera skatten för företag och ägare.

**Eftersom Helena är bra på** teknik, har hon axlat rollen som IT-ansvarig på kontoret. Därmed är hon också involverad i våra projekt med att öka digitaliseringen inom revision och redovisning, internt såväl som för våra kunder. Helena:

– Många företagare lägger en alltför stor del av sin tid på administration. Det är ett problem eftersom den tiden skulle kunna nyttjas bättre, till exempel i kärnverksamheten. Därför söker vi lösningar som automatiserar olika flöden som betalningar, kvitton och hantering av leverantörsfakturer, allt för att effektivisera våra kunders redovisning så mycket som möjligt.

**Fritiden spenderas gärna i läsfåtöljen.** Den stillsamma avkopplingen varvas ofta med långa promenader i sällskap med Jack Russeln Elvis. Det blir även en del resor tillsammans med sambon, både inom och utanför Europa, gärna till favoritresmålet Sydafrika.



Från Baker Tillys  
**Horisont**

**Helena Wallenborg**  
Auktoriserad revisor, delägare



**BAKER TILLY**  
**HALMSTAD KB**

Bohusgatan 4 | 302 38 Halmstad | Telefon 035-19 03 50 | [www.bakertilly.se](http://www.bakertilly.se)