



Sebrî Mohammed Abdu och Robin Stoytchev gick från fotbollskompisar till företagare.

FOTO: PRIVAT



Vännerna på scenen i Stockholm, som en av sex finalister i riskkapitalbolaget Blings tävling "För-orten". FOTO: PRIVAT

Vännernas proteinflinga ska fylla tomrum på marknaden

Norra Fäladen

Två kompisar från Norra Fäladen har bakat flingor i flera månader. Efter hård kamp med textur och smak är de säkra på att ha träffat rätt. Sebrî Mohammed Abdus och Robin Stoytchevs proteinflinga Low ki är redo för marknaden.

Två 13-åriga killar från Norra Fäladen kom som vilsna nykomlingar till Klostergården och Lunds BK. Året var 2011 och i Lunds bästa klubb var det tänkt att fotbollskarriären skulle få det stora lyftet.

Det blev inte direkt något av det sportsliga, men Sebrî Mohammed Abdu och Robin Stoytchev fann istället en stark vänskap. Ungefär femton år senare är kompisarna på väg att ge sig ut på en ny arena ihop. Deras företag Lowki är flyg-

färdigt. Produkten: en rostad flinga som har något de tror att affärernas flinghyllor saknar – ett proteininnehåll på trettio procent.

Sebris pappa har inte varit oviktig i sammanhanget. Han har diabetes och är inte den starkaste vid spisen. Hans son ville hjälpa honom att hitta nåt enkelt mellanmål som han inte skulle behöva tillaga, men gick bet.

– Tittade jag på produkter med lågt sockernehåll så hade de dåligt med protein. Och tittade jag på produkter med till exempel högt fiberinnehåll så hade de också lågt protein.

Han tog upp diskussionen med vännen Robin. Hade de ett tomrum på marknaden att fylla – de som alltid pratat om att starta företag ihop. Om att säljaren Sebrî Mohammed Abdu och ekonomen Robin Stoytchev kompletterade varandra så väl.

– Att få ihop människor som kan hjälpa varandra är lite min färdighet. Robin är väldigt bra med siffror och den ekonomiska aspekten. Det skulle jag säga gör oss till ett väldigt starkt team.

Till att börja med ville Sebrî Mohammed Abdu att de skulle satsa på att tillverka ett proteinkaffe, så att folk i landet av kaffedrickare kunde få koffein och protein samtidigt. Kompisen fick honom på andra tankar.

– Han sa "Jag har ätit flingor varje dag till frukost väldigt länge. Det finns inget flingalternativ som är proteinrikt, lågt i socker, högt i fiber och lågt i kolhydrater. Så om vi kan skapa någonting som har alla de här grejerna så kommer vi omedelbart att sticka ut."

Deras research

ledde dem fram till två viktiga komponenter: sojaprotein och ris mjöl, som har fördelen att det är glutenfritt.

Hemma i Robins kök pågick laborerandet länge, i jakten på rätt smak och textur. Och det var svettigt.

– I sju eller åtta månader av producerande kände vi att vi inte fick någonting rätt. Det började med att flingorna var en klump, sen blev det en lera och sen utvecklades det till något som såg ut som hundgodis, skrattar Sebrî.

Till slut lyckades de baka krispiga små bollar i ugnen, bollar som de nu är redo att

massproducera i den industrilokal i Malmö där de hyr in sig. Envisheten

Baka, rosta, smaka. Processen att hitta rätt konsistens och smak har varit mödosam.

tror Sebrî att de har fått med sig från uppväxten på Norra Fäladen. En barndom där en hel del handlade om att slå sig fram även när förutsättningarna inte var de bästa.

– Ibland har du en bra dag och ibland har du en sämre. Men det som avgör är hur du reagerar på vad du får. Det är väl den attityden.

De har haft hjälp av sin bakgrund på ett vis till. Ifjol deltog de i tävlingen "För-orten", arrangerad av riskkapitalbolaget Bling. Där tävlade 400 lovande start up-företag från utkanterna av stora städer om tre priser på vardera 100 000 kronor.

Sebrî och Robin nådde finalen, men inte hela vägen fram till topp tre. Belöning fick de ändå, genom att finalplatsen gav dem en plats i Blings inkubator för lovande nya företag. Här har de fått coaching på flera områden och ett starkt eget nätverk i Stockholm.

I månadsskiftet augusti-

september ska flingorna ut på marknaden. Till att börja med genom försäljning via egen hemsida. När de har nått lite volymer hoppas de att någon av livsmedelskedjorna ska nappa.

Och så var det det där med namnet? Sebrî Mohammed Abdu berättar att han har kommit på detta hitte på ord efter mycket grubblande. Här finns inspiration från engelskans low key, nedtonad eller dämpad, och från low carb, låg kolhydrathalt.

– Jag fick till lite dubbla meningar med ett och samma ord. Sen är det kort och väldigt kompakt, så att det rullar av tungan väldigt lätt på folk. Och sen är det ett väldigt lätt namn att minnas, tycker jag.



Jonas Nyrén
jonas.nyren@sydsvenskan.se