

Anteckningar från Studieresa i Värmland
Seminarieserien för nystartare 2008.



Onsdag 3:e december 2008



Torfolk – Olle Göransson

Historik: Kari och Gunnar kom och startade 1977, Olle och Marica anslöt 1979.

De driver idag tre företag:

1. Sylttillverkning
2. Grönsaksodling
3. GroLink Konsultföretag som arbetar med ekologisk odling internationellt.

Hallon och björnbär från Bosnien – insamling av vildväxande bär.

Företaget startade med getost men hade svårt med avsättningen. Man köpte en mustpress och började att pressa äpplen, eftersom det var en bra kombination med getosten säsongmässigt.

Byggede produktionslokal 1983 för både getost och must. Började då med mera egen bärproduktion. Ekologiskt var viktigt redan från början. Producerade sylt för varumärket Värmlandsgården som också fixade försäljningen. I Värmlandsgården låg fokus på lokalproducerat och inte ekologiskt. Startade därför produktion med eget varumärke

Slutade med osten, sålde lite getkött men satsade på sylt, saft och grönsaker.

KF Stockholm ville satsa på ”Lanthandeln” i slutet av 1980-talet. Torfolk kom då ut på Stockholmsmarknaden. De var Sveriges första producenter av ekologisk sylt och saft.

KF Sverige startade varumärket ”Änglamark” och Torfolk blev då erbjudna att tillverka saft och sylt. Det handlade om att öka produktionen fem gånger och de byggde ut produktionslokalerna och började anställa personal. Tillverkade 5-6 produkter i serien och köpte en fyllningsmaskin. Änglamark lyfte verkligen den ekologiska produktionen av sylt i Sverige.

1985 startade KRAV och Gunnar började som dess första ordförande att veckopendlade till Uppsala.

Man började att utveckla det egna varumärket eftersom man är så enkel att byta ut om man tillverkar på uppdrag åt någon av de stora kedjornas varumärken. Torfolk slutade med Änglamark 2008 eftersom andra producenter kan tillverka billigare.

Produktutveckling är viktigt Man har drivit ett stort produktutvecklingsprojekt men det slutade bara med en ny produkt, lingon-balsamico. Man borde ha gjort mer marknadsundersökningar.

Nu sker produktutvecklingen kontinuerligt men med lägre intensitet. Man tycker att man lärt av sina misstag. Råvaruförsörjningen är viktig.

Handeln vill ha kontinuerligt inföde av varor. Torfolk jobbar mot traditionell handel och stora grossister. Det är viktigt att man tänker efter hur man vill ha det. Man har ett visst samarbete med Kenneth Greek.

Behov av Svarta Vinbär och Rabarber.

Produktionen av Saft och sylt omsätter 8 miljoner och man tillverkar 300-400 000 burkar per år. Produktionen av saft sker inte längre på Torfolk utan i en lokal utanför Örebro.

Man planerar att öka produktionen 15 % nästa år. I år har den ökat 20 %. Idag är 4 ägare och 5 deltidare aktiva i företaget plus ett antal säsongsanställda.



Bild 1. Produktionslinjen för sylt hos Torfolk.

Fundera på hur stor produktion du vill ha. Hur många som ska arbeta i den.

Torfolk ligger på "ICA Torget" och är med i "Smak på Lokalt" men man har inte fått en enda beställning.

Säljer till många ICA handlare i Värmland, man har hittat en bra logistik via Färsksvarucentralen som hämtar varor på Torfolk. Har gårdshandel 1/7 till 30/9, blandat med folk. Resten av året säljs på Gustavssons Skaffereri.

Lakene Ostgård – Jan Schelhaas

Familjen skaffade sommarstuga i Sverige och båda hade ett friår som tillbringades i Värmland. Jan bestämde sig snabbt för att stanna. Ingrid var mer tveksam men efter ett år så var hon med på noterna.

De behövde då ett nytt boende och hitta de så småningom gården i Lakene. Jan kände direkt att det var rätt. Den var dock för liten för att de skulle kunna leva på mjölkproduktion för leverans till Milko. Lösningen blev ostproduktion. De startade med två kor och blev överrumplade av efterfrågan. Dubblade till 4, dubblade igen, och igen och har nu 33 och bygger ladugård för 50. Arrenderar jord i Bäckalund men vill ha arrenden närmare. Levererar nu till Milko också, har dubbla mjölk tankar. Att vara hemma på gården är inget problem för Jan, han var van vid att leva på gård. Det var svårare för Ingrid.

Deras målsättning är att tillverka 8 ton ost per år och samtidigt leverera 80 ton mjölk till Milko, vilket behövs för att kunna leva på rörelsen.



Bild 2 Den nya ligghallen hos Lakene Ostgård

En stor del av produktionen säljs i Stockholm och Göteborg.
Man levererar till 6-7 butiker, säljer på marknader emellanåt men står inte på torget. Har gjort det tidigare men har slutat.

De vill jobba mera med återförsäljare. Har en gårdsbutik som endast är öppen på sommaren, numer tillsammans med glasspaviljongen.

Ingrid som sköter all ystning har utbildat sig i Östersund och gjort flera studiebesök i Holland.
Jan som sköter djur och mjölkning tycker att SRB passar bättre än SLB i Lakene. De tål klimatet bättre och har lätta kalvningar.

Gustavssons Skafferi – Marica Möller

Affären har tre ledord, ekologiskt, lokalt och säsong. Man kräver inte ekologisk certifiering av lokalproducerat.

Leverantörerna presenteras i en ”Leverantörspärm” som kunderna kan läsa i. Man har hållit på i ett år och långsamt utökat sortimentet. Kunderna är av lite olika karaktär. Lokalboende handlar mjölk och bröd medan kunder som är ute efter ekologiska produkter är beredda att åka rätt långt och handla mycket åt gången.

Man har skrivit kontrakt med Coop för att kunna erbjuda hela deras ekologiska sortiment. Dvs även produkter som Konsum Värmland normalt inte tar in. Man får då rollen som ett slags testbutik för Konsum Värmland.



Bild 3. Gustavssons Skafferi, lanthandel med ekologiskt, lokalt och säsonganpassat som ledord.

Marica föreslog att man skulle kunna ha kurser där man lagar mat tillsammans. Elsa hade använt konceptet tidigare.

Höje Vedugnsbageri - Lars Gustavsson

Lars bakar 6-7 sorters bröd varje dag och totalt c.a 10 olika sorter per vecka. Tekniken är lite olika. Endera bakar han på ren surdeg eller också gör han en fördeg med lite jäst som sedan blandas med surdegen. Han tror inte att de svenska kunderna är redo för rena, kompakta surdegsbröd av tysk typ.

Mest säljer han av det sk. Fyrkornsbrödet.

Ekologiska degar är...

- lösare, innehåller mer vatten och är svårare att bearbeta i maskin.
- Kräver längre jäsning, Lars använder nyponmjöl och aktiv kornmalt
- Surdeg kräver mycket kryddor om brödet ska kryddas.

Det rena speltbrödet är inte ett surdegsbröd utan det jäses för att inte bli för kompakt. Överhuvudtaget är rågsurdeg lättare att hantera än vetesurdeg.

Hela resan med att starta upp bageriet tog 4 år efter att tankarna tog form. Det var nyttigt att arbeta på ett stort bageri som Saltå. Kontakterna med Manfred och Erik har varit viktiga. Man bör ha en bra läromästare.

Arbetsdagen börjar normalt kl 04.00 ibland sommartid så tidigt som 02.00. Måndagar och tisdagar bakas c:a 150 bröd, onsdag till lördag 450. Det optimala vore ett jämnt flöde på 400 bröd om dagen. Årstidsvariationen är också stor med högsäsong på sommaren och lågsäsong på vintern. Lars har en anställd. Ingrid som är tyskutbildad bagare. Dessutom en deltidare som kör brödtransporter tre dagar i veckan till externa kunder som Mossbergs, Coop, och Greeks handelsträdgård. Snart troligen även försäljning till ICA i Hagfors.



Bild 4. Höje Vedungsbageri, ljusa arbetslokaler där man kan uppleva soluppgången.

Persfolks Gård - Lennart Robberts

Började med att gå en charkkurs. Startade verksamheten för ett halvt år sedan. Lennart blandar kryddor själv och avråder från att använda blandningar.

Har i princip bara begagnad utrustning. Klinker som golvmaterial eftersom bottenplattan då inte behövde vara lika genomtorr, vilket sparade tid. Använder naturskinn.

Saltar med en blandning av 50 % havssalt och 50 % nitritsalt. Har EU-ekologisk certifiering.

Har både direkt och indirekt rökning. Röker vid 50 grader i 1,5 timmar och ökar sedan värmen till 70 grader. Han försöker att röka vid så låg temperatur som möjligt för att hålla nere halterna av PAH, polyaromatiska kolväten.

Lennart mörar köttet före rökning, det hänger tills pH-värdet sjunkit. pH- värdet mäts på allt kött. Om det är för högt indikerar det att djuret är stressat och då går inte köttet att möra.



Bild 6. Köttkylen på Persfolks Gård.

Köttet tumlas om det ska torkas. Det blir då saftigare, muskelproteinet myosin binder köttsaft. Han kör 40kg i taget och köttet är sprutsaltat.

Lennart har alltid jobbat med biologiska processer i sin tidigare yrkesverksamhet och det blev naturligt att kombinera det intresset med intresset för mat.

Torkningen avbryts genom vaccumpackning.

Bjälveruds Basturökeri -Göran Modig

Göran har sysslat med rökning i 15 år, huvudsakligen legorökning av vilt. Sedan ett halvt år har verksamheten varit mer professionell. Han har byggt nya lokaler under sommaren och har nu tre rökar, en kallrök för fisk, en varmrök för fisk och en varmrök för kött. Han har tagit hjälp med monteringen av kylrum och kompressor men har annars gjort allt arbete själv. Göran har gått charkkurs i Östersund tillsammans med Lennart Robberts och trots att de har sina verksamheter så nära varandra så kompletterar de varandra mer än de konkurrerar.

Skylten ”Rökeri” vid stora vägen har gjort sitt för kundtillströmningen.

Göran har en sjukpension som han vill komma bor ifrån. Han har bekostat hela tillbygget själv utan investeringsstöd. Jobbat mycket med begagnat och egna lösningar. Totalkostnaden ligger under 150 000kr.för en lokal på 5x7 meter. Byggnaden vilar på en betongplatta, medan väggarna är uppmurade av Lecablock 19x19x60. Lokalen saknar fastvärme och isolering. Kylrummet kan även användas som arbetslokal sommartid. Vattensystemet kan enkelt tömmas under ”vintersemestern” och det enda utrymmet med fast värme är ett litet utrymme med el och vattenreningsutrustning.

Göran har använt sekunda virke och på så sätt fått ner kostnaden från 13 000kr till 3 000kr. Rökarna är egenkonstruerade. Vattnet kommer från en egen stensatt brunn och behandlas med ett partikelfilter och ett UV-filter. Provtagning visar att kvalitén är perfekt.

Målet med verksamheten är att arbeta och växa långsamt så att det fortsätter att vara kul hela tiden. Inte säga ja till allt och alla utan se till att behålla greppet. Den 21:e december är det slutjobbat för i år. Jul och nyår blir lugna sedan börjar arbetsintensiteten att öka igen. Allt kött rökes utom björn och vildsvin som saknar trikinintyg. Fågel röks heller inte pga salmonellarisken.

Görans smörgåstårta (recept)

1 hink turkisk youghurt
300g Philadelphiaost
1 färskriven gul lök
Vitlökspeppar
Rör ihop ingredienserna och låt stå över natt
Tillsätt en urbenad rökt regnbågslox på 7-8 hg, rör ihop

Pensla två klivna rågkakor med 1-1,5 dl koncentrerad fiskbuljong.
Varva rågkaka och fiskröra. Avsluta med att smeta fiskröra på sidorna.
Garnera med gurkskivor, kokt ägg, räkor, citron och dill.