

Nr 1 - 2009

B - INFO

- *Bättre säkerhet hos Alvenius*
- *Chokladfestival & Matmässa*
- *SM-Guld till Emma*
- *Eurotempest NATO-godkänt*



Bland våra medarbetare...

har vi många som ägnar sig åt något intressant på fritiden. I förra numret informerade vi om Wilco Machiels från Holland och hans modellbygge. I detta nummer hade vi planerat att berätta om en medarbetare som samlar på bilar. Tyvärr kom en viktig resa emellan och Boxholm Mejeri har i stället brett ut sig lite extra.

Jag vill be alla medarbetare att tipsa om anställda med intressanta intressen. Det kan vara allt från knyppling till elefantjakt. Bra tips belönas!

Vi får hoppas att finanskrisen har bottnat och att det blir bättre efter semestern.

Jag önskar Dig och Din familj en skön semester.

Bengt Åke Bengtsson

Interalpin 2009

Alvenius var en av 500 utställande företag på den ledande mässan för snöteknik, Interalpin 2009. Mässan hålls i Innsbruck vartannat år och lockar fler än 18 000 besökare från 60 länder.

Det var första gången på många år som Alvenius deltog och mässan fick agera startskott för lanseringen av vår nya företagsprofil. Vårt deltagande samt monterns utformning fick många lovord och var välbesökt, inte minst av våra nordiska kunder.

Johan Leiker



Alvenius förbättrar säkerheten

Den senaste tiden har Alvenius ökat säkerheten inom företaget genom förbättringar inom passersystem, inbrottsskydd samt brandlarm.

Ett elektroniskt passersystem har installerats där tillträde till olika lokaler styrs av personliga elektroniska nyckelbrickor. Systemet ger stor flexibilitet att enkelt styra tillträde och öppettider för olika grindar och dörrar samt ersätter undan för undan traditionell nyckelhantering.

Befintligt inbrottslarm har utökats och integrerats i det elektroniska passersystemet. Systemen övervakas och hanteras lokalt via ett PC-baserat användargränssnitt.

Ett automatiskt brandlarm, direktkopplat till SOS Alarm, har installerats i samtliga lokaler inom Alvenius. Brandlarmet säkerställer att vi får en tidig indikation på brand och därmed har goda möjligheter att minimera ev. skador och stillestånd.

Patrik Andersson

Trampolinen

Trampolinen är ett projekt som initierats av Östsvenska Handelskammaren. Det går ut på att säkra kompetensförsörjningen i framtiden genom att försöka få ungdomar intresserade av teknik och industri.

Tanken är att företag i regionen skall "adoptera" en grundskoleklass under tre år. Alvenius har "adopterat" en sjundeklass på Engelska skolan i Eskilstuna. Vi har besökt klassen och berättat om vårt företag och vecka 22 kom klassen på besök till oss. Det blev en trevlig dag där vi fick försöka svara på många ovanliga och smarta frågor.

Under de kommande två åren skall vi fortsätta utbytet och dessutom skall eleverna få göra lämpliga projekt hos oss.

Anders Angerbjörn



Alvenius International Sales Meeting



Den 5-6 maj hölls ett möte i Eskilstuna där Alvenius distributörer och agenter från totalt åtta olika länder deltog. De ca 25 deltagarna fick lyssna på presentationen av det "nya Alvenius".

Alla deltagare fick göra en kort presentation om sin resp. marknad och berätta vilka specifika önskemål man har gällande framtida utveckling av produkter och erbjudande från Alvenius.

Alvenius presenterade den kundundersökning som genomfördes under förra året samt ett förslag till ny strategisk plan som utarbetats med utgångspunkt av undersökningens resultat. En ny grafisk profil, en ny hemsida samt det massiva förändringsarbete som pågår presenterades också.

Efter en lång intensiv dag med många diskussioner åkte vi till Södertuna slott för en trevlig avslutning med middag, aktiviteter och många skratt.

Anders Angerbjörn

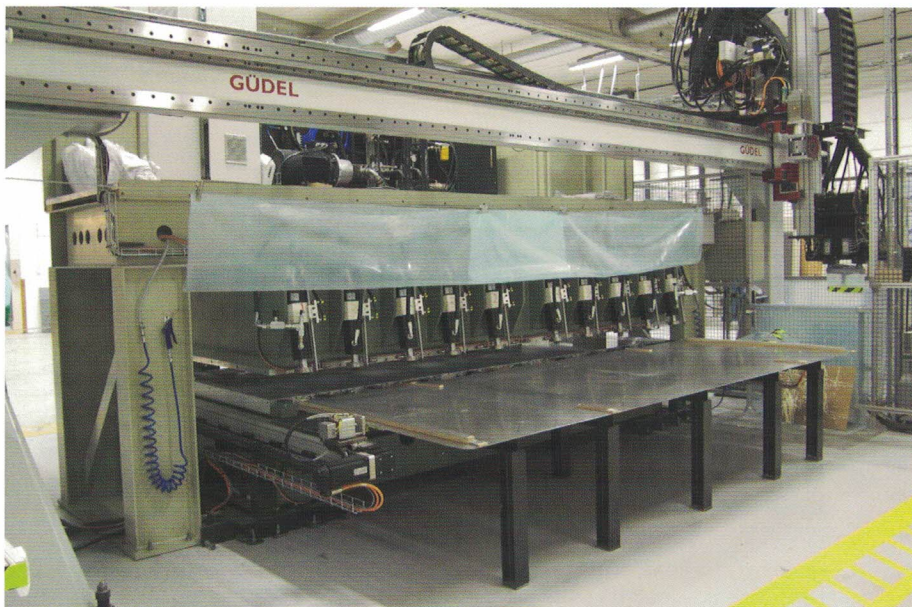


Sonoform går i mål med projekt!

Sonoform avslutade i april ett stort projekt SONO-BOARD™. Sonoform har nu tagit ett stort kliv framåt i strategin att utöka antalet egna produkter. Sonoboard™ är nu Sonoforms andra egna produkt efter Sonofloor®!

Projektgruppen har arbetat målmedvetet i över ett år enligt Wenells projektmetod och i princip alla de omfattande projektmålen blev uppfyllda till avslut. Projektet utvecklade produkten, från idé, till en högpressterande sandwich kompositskiva. Under projektet utvärderades och godkändes leverantörer samt upprättades produktspecifikationer på ingående material. Mot slutet av projektet erhöles de första kundorder som var ett av de viktigaste huvudmålen i projektet. Den största arbetsinsatsen lades dock ner på att utveckla en för Sonoform unik tillverkningsprocess och tillsammans med leverantörer av material och maskiner bygga upp en tillförlitlig process.

Men en unik process ger också unika problem. Det har varit en berg- och dalbana, dagar då inte en enda detalj har gått att använda eller dagar då fel uppstått ”som



Produktionsutrustning för Sonoboard™

inte kan uppstå”. Med ihärdigt gnuggade geniknölar så har problemen långsamt blivit färre och mindre, processen har blivit stabilare och i en av de senaste tillverkade kundorderna var kassationen inte mer än 2,4 %. Vilket är lägre än grundkalkyl.

Som avslutning vill jag tacka projektgruppen för engagemang och gott arbete, leverantörer för kunskap när det saknats och produktionspersonalen för slitet i de brantaste uppförsbackarna.

Jens Bergendorff

SONOFLOOR® mot strömmen

I tider då hela världens fordonstillverkare går sämre än någonsin, ökar försäljningen av Sonofloor® med 20% under våren. Varför kan man fråga sig? Är det så att tiden är mogen för att inte längre köra runt i bussar med trägolv? Eller har man tröttnat på garantiproblemen när man behöver riva ut en hel buss för att det bärande golvet har drabbats av röta och behöver bytas? Ja, frågan kanske inte är så enkel, men sanningen är att intresset för nya material ökar samt att vikten på fordonet påverkar förbrukningen och miljön, vilket idag beaktas i högre grad.

Kunderna finns, förutom ett par i Sverige, också i Polen, England och Belgien. Sonoform patenterade golvet redan 2001. I takt med högre kundkrav, en snabbare process och lägre priser på råmaterial så har nu kunderna fått upp ögonen för det beständiga golvet Sonofloor®.

Jens Bergendorff



Sonofloor® med svart golvmatta och flyttbara säten

Från ånga till hetvatten

Boxholm Mejeri har tagit beslut om att byta ut sin energianvändning från ånga till hetvatten. I samarbete med EON har Boxholm Mejeri arbetat fram en plan för energiomläggning för hela produktionen. Alla maskiner och processer ska konverteras om till att använda hetvatten istället för ånga. Omläggningen pågår mellan vecka 15 – vecka 24.

Denna omläggning innebär stora investeringskostnader men kommer att kraftigt minska vår energiförbrukning. David Knutsson, teknisk chef på Boxholm Mejeri, är projektledare för energiomläggningen och påtalar att man även ur miljösynpunkt vinner på denna investering.

Thomas Lundh



SM-guld och ny kokbok

Emma Erlandsson från Boxholm

Emmas passion i livet är mat. Hon tycker om att prata mat, laga mat och äta mat. Hon fascinerar av kockyrket där man ständigt kan lära sig nya saker och utvecklas. "Det finns inga gränser, det handlar bara om att vilja." Så börjar Emmas förord i vår kokbok som hon skrivit, där recepten utgår från olika Boxholmsostar.

Emma kom till Boxholm Mejeri för ca två år sedan och ställde frågan om vi ville vara med i hennes projektarbete. Hon hade en idé om att skapa recept på Boxholmsostar. Om vi gav henne ostar så kunde hon arbeta fram olika recept som skulle sammanställas i en kokbok. Vi inledde ett samarbete och det är vi tacksamma för idag. Emma är en ambitiös tjej som började sitt projektarbete ett år i förväg under hennes andra år på Hotell- och Restaurangprogrammet på Dackeskolan i Mjölby. Nu har Emma tagit examen efter sin treåriga utbildning och ska börja arbeta på en prisbelönt restaurang i Växjö som heter "PM och vänner". Den utsågs bland annat till "Årets krog" 2008.

Kokboken växte fram och Emma presenterade för oss en underbar kokbok i både bild och text! En av lärarna på Dackeskolan, Michael Isaksson, har tagit jätteläckra bilder på Emmas osträtter. Denna bok kommer att tryckas i juni månad och kommer att säljas i vår ostbutik och även som komplement till våra ostlådor, som är en populär present och julkapp.

Under sista året som elev har Emma ställt upp i alla större tävlingar som det går att anmäla sig till. Det har gått fantastiskt bra. Emma



Glada SM vinnare med deras lärare och mentor Katarina från Dackeskolan. Fr v: Anna Skog, Katarina Westlund (Årets kocklärare 2008) och Emma Erlandsson

har vunnit allt! Hon har fått utmärkelser och stipendier och vann inom en vecka i mars månad både utmärkelsen som "Årets Kock-elev" samt erhöll första plats tillsammans med Anna Skog på "SM för kockelever"! Vi gratulerar Emma till hennes stora framgångar och tackar henne för mycket gott samarbete med kokboken! Vi önskar henne lycka till och vårt samarbete kommer att fortsätta. Ytterligare information om kokboken kommer att finnas på vår hemsida när den är klar. www.boxholmsost.se

Lena Kallberg

Linda i Göteborg vann vår fototävling "Say Cheese"

Stort grattis till Linda som vann vår fototävling "Say Cheese"!

Under våra mäsddagar på Linköpings Chokladfestival (28/2-1/3) samt under lördagen (7/3) på mässan "Passion för mat" i Göteborg pågick en fototävling i vår monter. Vår fotograf Ida Fredriksson tog bilder på frivilliga besökare när de håller i sin favoritost.

Det vinnande leendet hade Linda från Göteborg! Bilden förmedlar glädje, värme och förtroende i budskapet: "Jag tycker om Boxholms Gräddost!" Intrycket är varmt och seriöst men ändå ödmjukt.

Vi fick in 72 bidrag och det var många underbara bilder! Det var inget lätt val för juryn men till slut så enades man kring Lindas bidrag. Linda vinner en digitalkamera, tio valfria Boxholmsostar och ett inramat porträtt.

Ett stort tack till alla härliga modeller som deltog i vår tävling!

Lena Kallberg



Linköpings Chokladfestival: Choklad & Ost



I år hade Linköpings Chokladfestival femårsjubileum. Vi deltog för fjärde året i rad. Festivalen pågick under sista helgen i februari: 28/2 – 1/3. Där bjöd vi på ostprovning av tre olika sorter: Boxholms Gräslöksost, -Carolineost och -Årgångsost.

Vi gästades av kocken Andreas Landén från Hagdahls Kök i Linköping som bjöd på läckra kombinationer av Boxholmsost och choklad. Besökarna fick smaka på Boxholms "Chilipops" med mörk choklad, rostad sötmandel och havssalt. I receptet använde vi vår nya Chiliost som finns att köpa i vår butik i anslutning till mejeriet.

Den andra godbiten vi bjöd på var varm soppa på Boxholms Gräslöksost och vit choklad. Till detta hade Andreas skapat jättegoda smördegskrisp med Boxholms Årgångsost och 100% kakaoböna. Dessa krisp är mycket enkla att göra och är goda att äta som t ex tilltugg till drinken. Alla recepten finns även på vår hemsida: www.boxholmsost.se

Linköpings Chokladfestival är ett utmärkt forum för oss att synas i. Vårt varumärke är i gott sällskap och kombinationen ost & choklad är spännande! Vi sålde Boxholmsost i högt tempo. Festivalen var välbesökt och vi var ett 60-tal utställare på plats.

Lena Kallberg



Recept

Boxholms "CHILIPOP" med mörk choklad, Marievikshonungsrostad sötmandel och havssalt.

Ingredienser (ca 30 st)

150 g Boxholms Chiliost – riven
150 g grädde
Mörk choklad
30 st mandel
1 msk honung
Havssalt

Passar perfekt som små tilltugg där sötma möter styrka, sötma möter bitterhet och där krämig ost möter krispighet.

Beredning:

Koka upp grädden. Mixa ner osten till slät smet. Gjut ostsmeten i önskad form. Ställ i frys 30 minuter. Tag ur frysen och ploppa ut ostarna ur formen. Rosta mandlarna i het panna. Häll på honung. Rör om och lägg upp på bakplåtspapper. Temperera den mörka chokladen. Doppa ostarna i chokladen. Vänd upp dem och lägg på en mandel på varje samt lite havssalt. Servera på tandpetare.





Varm soppa på Boxholms Gräslöksost

med vit choklad, smördegskrisp med Boxholms Årgångsost och 100% kakaoböna.

Ingredienser (6 personer)

- 2 msk olivolja
- 2 st schalottenlökar – skalade, finhackade
- 2 klyftor vitlök – skalade, finhackade
- 2 dl grädd
- 1 liter hönsbuljong – alt grönsaksbuljong
- ½ dl vitt vin
- 200 g Boxholms Gräslöksost
- 30 g gräslök
- 50 g vit choklad
- Vitpeppar från kvarn och salt
- Smördeg
- 50 g Boxholms Årgångsost – riven
- 20 g krossade kakaoböner

Beredning:

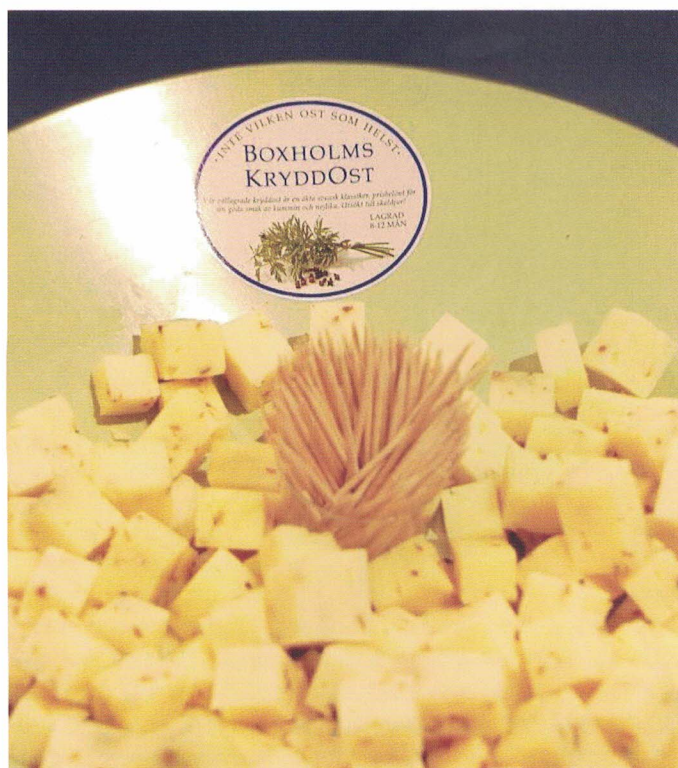
Fräs lök och vitlök i olivolja 2 minuter. Tillsätt vitt vin och hönsbuljong. Koka på svag värme i 15 minuter. Häll i grädden och låt sjuda vidare i 15 minuter. Mixa soppan med gräslök i kannmixer. Sila tillbaka i kastrull. Värm upp soppan igen och tillsätt vit choklad och ost. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med salt och peppar. Skär upp smördegen till snittar av valfri form. Lägg upp på bakplåtspapper. Strö över Årgångsost och chokladflakor. Baka i 175 grader ca 10 minuter eller till de fått en gyllenbrun ton. Servera till den goda soppan.



Passion för mat

Vi ställde ut på mässan "Passion för mat" i Eriksbergshallen, Göteborg den 6-8 mars. Det var andra året som mässan ägde rum. Hela mässan var som en stor saluhall och det var första gången vi var med i denna. Över 100 utställare av både mat och dryck deltog. Mässan besöktes av allt ifrån engagerade hemmakockar, professionella krögare till representanter för dagligvaruhandeln. Vi bjöd på och sålde fyra olika Boxholmsostar: Carlineost, Borgmästarost, Gräslöksost och Kryddost. Vi träffade kollegor i branschen och skapade nya kontakter och nätverk. Vi växer på Västkusten och denna mässa kompletterar vårt varumärkesbyggande inom denna region.

Lena Kallberg



Recept

Kryddosttoast med kräftstjärtar



En lyxig förrätt som inte blir sämre för att den är enkel att göra. Den här kräfttoasten smakar så mycket mer än vanlig skagenröra och är något alldeles extra.

4 portioner

4 skivor formfranska

½ msk smör

1 burk kräftstjärtar i lake (170 g kräftstjärtar utan spad)

2 dl riven kryddost (cirka 80 g)

1 dl crème fraîche

1 msk finhackad dill

1 krm salt

½ krm svartpeppar

Garnering

kräftstjärtar

färsk dill

½ citron

Tips!

Förrätten kan förberedas i god tid före festen, vänta bara med att fördela röran på bröden till strax före servering.

Ta ut rundlar ur bröden. Stek dem gyllenbruna i smöret. Låt kräftstjärterna rinna av ordentligt och ta undan några till garnering. Grovhacka kräftstjärterna och blanda dem med ost och dill. Vänd i crème fraîche och smaka av med salt och peppar. Fördela röran på bröden och garnera med hela kräftstjärtar, en citronklyfta och en dillkvist.

Eurotempest 1 år

Det är nu ett år sedan Eurotempest startades nere i Nuenen utanför Eindhoven i Holland. Under året som gått har vi byggt upp ett TEMPEST-mätlabb och fått det NATO-godkänt, vi har utveckla 15 nya produkter och vi har lyckats göra affärer i Holland, England, Tyskland, Danmark, Litauen, Ungern och Finland. Även Eurotempest som namn och varumärke börjar uppmärksammas på bredare front. Vi har under våren arbetat mycket med att synas i olika sammanhang, inte minst på webben där vi genomfört ett par viktiga kampanjer med positivt utfall.

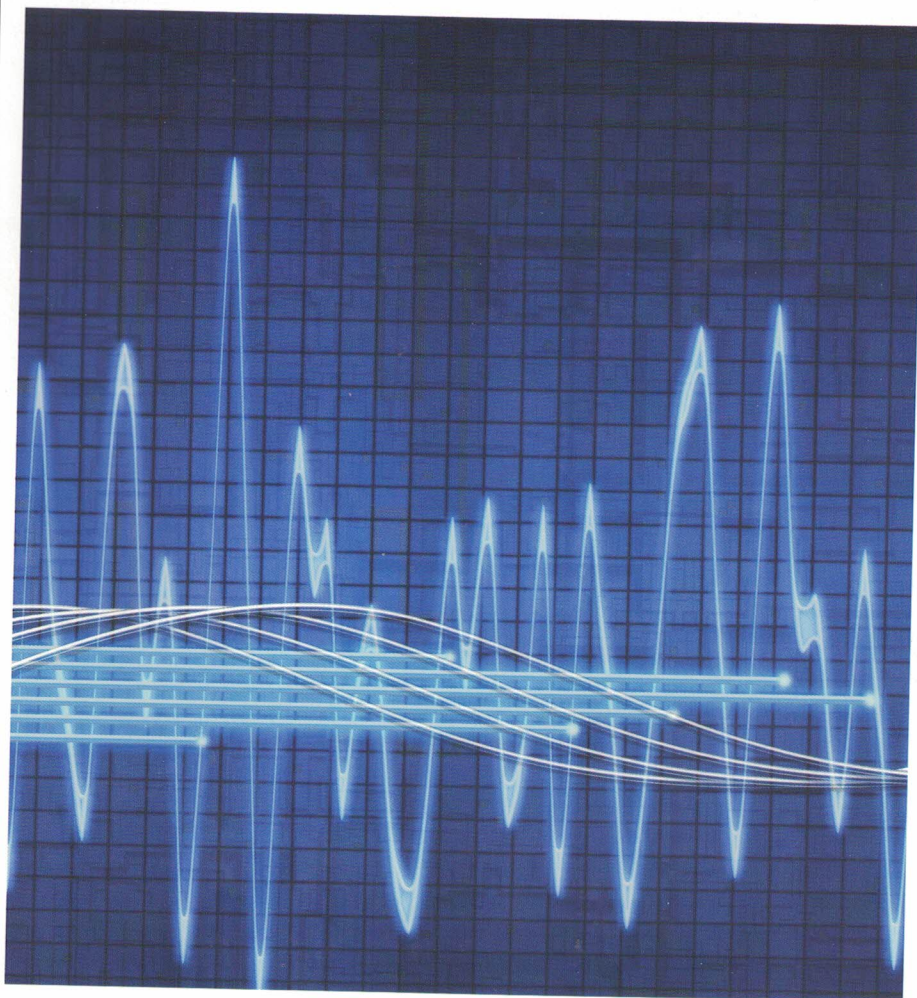
Detta börjar nu märkas i vår webbstatistik och i form av en ökande mängd förfrågningar – besökarantalet på hemsidan har fördubblats under de tre senaste månaderna, med en tredubbling sedan årsskiftet. Webbkampanjen har även bidragit till en viktig instegsaffär i Finland där vi ser stor potential inför framtiden. Vi har också blivit inbjudna att delta i kommande upp-

handlingar på ett par marknader (Tyskland och Kanada) som tidigare varit helt slutna för utländska företag.

Jos, Martina och Wilco har med stort engagemang, positiv inställning och en hel del humor bidragit till att vi nått fram hit och nu kan ta nästa steg i företagets utveckling.

Det finns ett holländskt talesätt som lyder "Een dag zonder de lacht is geen dag" - en dag utan skratt är ingen dag. Vi tar detta med oss och arbetar vidare med att sätta skräck i våra konkurrenter i Europa.

Stefan Kallberg





Box 24
590 10 Boxholm

FÅR EJ EFTERSÄNDAS

Returneras till avsändaren
med anteck. om ny adress

Adressfält:

*Redaktionskommittén önskar alla
en riktigt skön sommar!*



För anställda inom

Boxholms AB-koncernen

Box 24

590 10 BOXHOLM

Tfn 0142-525 10

Ansvarig utgivare:

Bengt Åke Bengtsson

Utgivningsmånad:

Juni 2009

Redaktionskommitté:

Bengt Åke Bengtsson

Isabella Cornelius

Kontaktombud:

Lena Kallberg, Boxholm Mejeri AB

Gun Gotte Käll, Sonoform AB

*Anders Angerbjörn, AB Alvenius
Industrier*

Eftertryck tillåtes med angivande av källan.