

Nr 2 - 2010

# BB - INFO

- *LKAB tillbaka hos Alvenius*
- *Sonoboard europakänd efter mäss*
- *Handelsministern besöker Mejeriet*





## Ett sätt att produktutveckla...

...kan vara att mixa två kända tekniker till en ny produkt.

Ett bra exempel finns hos AB Alvenius Industrier.

För ett antal år sedan köpte bolaget en teknik att belägga rören med termoplast. Detta för att ge ett gott korrosionsskydd. I en brandvattenanläggning står rören fyllda med vatten under hårt tryck. Det har visat sig att rostfria rör börjar efter en tid läcka i svets skarvarna. Detta har medfört att de rostfria brandvattenledningarna har ersatts med Alvenius termoplastbelagda rör i flera anläggningar bl a i tunneln mellan Sverige och Danmark, i kärnkraftsanläggningar med flera.

Men nu kommer det intressanta. Det har visat sig att strömningsmotståndet i Alvenius termoplaströr är väsentligt lägre än i konventionella rör. Detta medför att färre och mindre pumpar med lägre energiåtgång kan användas. Detta blir ett starkt säljargument. Vi önskar Alvenius lycka till med säljarbetet!

**Jag önskar Dig och Din familj en God Jul och ett Gott Nytt År!**

*Bengt Åke Bengtsson*

## LKAB-Ahlsell

Efter att i början på 2000-talet ha förlorat LKAB som kund är Alvenius nu tillbaka som leverantör till det stora gruvbolaget. De befinner sig i stark expansion och det ställer stora krav på såväl leveransprecision som produktutveckling.

Leveranserna har pågått i ett drygt halvår och går via Ahlsell som vi har ett nära samarbete med. Normalt har Ahlsell sitt lager i Hallsberg men fr o m november lägger Ahlsell upp ett lager av Alveniusprodukter i Luleå för att bättre kunna serva LKAB. Samarbetet med Ahlsell har också ökat våra kontaktytor mot industrin i stort och vi ser en stor potential inför framtiden.

*Anders Angerbjörn*



## Alvenius tillbaka i Sydafrika

För drygt 25 år sedan var Alvenius stora i Afrika och hade egen tillverkning där. Genom åren har Alvenius varumärke levt kvar som ett begrepp även om rören varit tillverkade av andra bolag. Samma sak gäller i Kongo och Zambia. Alvenius har nu börjat titta på möjligheterna för en återetablering i Sydafrika.

Vi har beviljats bidrag från Nopefi i Helsingfors för att undersöka möjligheterna till att etablera någon form av "sluttillverkning" och försäljning i Sydafrika. Vi samarbetar i denna marknads- och etableringsundersökning med ett lokalt företag, Nordic Industries, som ägs av David Van Der Merwe. Han har tidigare arbetat för HPC, som är vår distributör i England. De första leveranserna har landat och en första affär är i hamn.

*Anders Angerbjörn*



# Digital Röntgen

Under sensommaren drifttogs en ny röntgenanläggning baserad på digital teknik. Denna är en av ett fåtal existerande i landet och innebär kraftigt reducerade ledtider vid röntgenkontroll av svetsar.



*Granskning av svetsresultat pågår*

Den digitala anläggningen kommer primärt att användas för kontroll av detaljer såsom T-rör, böjar, reduceringar etc. Vid rörtillverkning i line används tills vidare befintlig teknik med röntgenfilm.

Den digitala tekniken innebär att röntgenfilmen har ersatts med en digital panel som projicerar vidare röntgenbilden till en bildskärm i kontrollrummet. Objektet som ska röntgas spänns upp i en lägesställare som manövreras inifrån kontrollrummet och operatören kan sedan i realtid på bildskärmen granska och bedöma objektet. Ledtidsreduceringen fås som en kombination av snabba positionering och manövrering samt genom att granskning sker i realtid, dvs hela momentet med filmframkallning utgår. Röntgenkontroll sker som förstabitskontroll, alternativt med tätare intervall för specifika projekt, och genomförs av respektive operatör.

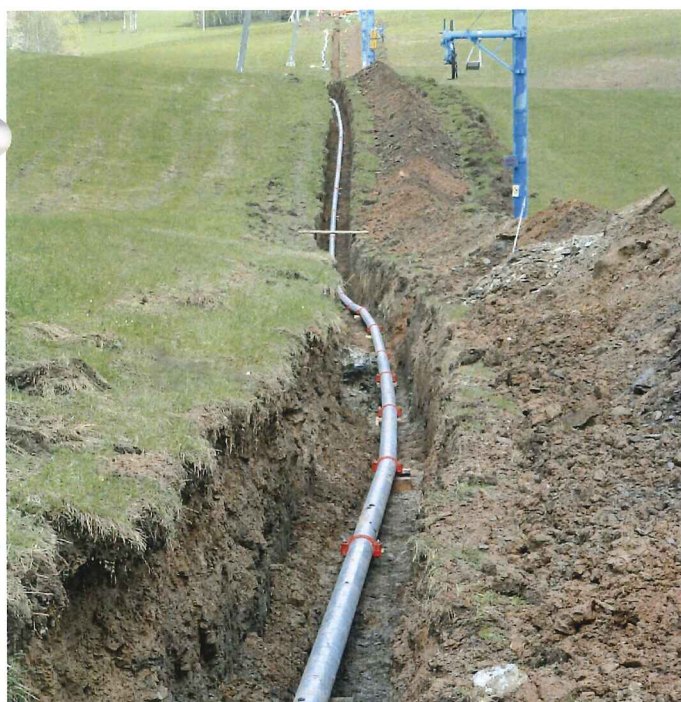
*Patrik Andersson*

# Snösäsongen 2010

Under 2010 har mer än 100 000 m rör levererats till skidanläggningar runtom i världen. Alveniusrör har likaså använts vid ett flertal av Europas största rörinstallationer på skidanläggningar. Ett av dessa projekt är Sveriges längsta nedfart som byggts i Vemdalen, likaså användes Alveniusrör när Riksskidstadion Lugnet i Falun uppgraderades inför VM 2015 i längdskidor. Intressanta projekt utomlands inkluderar bland annat två helt nya

skidorter i Tjeckien, ett nytt stort projekt till Ryssland och två containers med rör till Quebec i Kanada. Med korta leveranstider, flexibel produktion och hög kvalitet behåller Alvenius sin ställning som en av Europas största rörleverantörer inom detta marknadssegment.

*Lars Bergström*







Exempel på brandvatteninstallation med Alveniusrör

## Ringhals

I slutet av 2009 startades leveranser till Ringhals kärnkraftverk. Beställningen avsåg uppgradering av vissa delar i tidigare system som vi levererade 2006-2007. Projektet omfattade drygt 500 st unika detaljer. Tillverkningen startade i januari 2010 med sammanlagt 17 st separata leveranstillfällen fram till projektavslut under september. Projektet har präglats av omfattande konstruktion och beredning samt hög tillverkningstakt kombinerat med höga kvalitetskrav. Resultatet av vårt arbete har fått idel lovord från kunden då vi under hela projektet lyckats hålla en hög servicegrad med avseende på rätt detaljer i rätt tid och till rätt kvalitet.

Patrik Andersson



## Sonoboard®

**Sonoboard är på G! Under 2010 har vi tagit stora steg, som hoppas ge resultat 2011.**

Efter byggmässan Bauma i München i april är produkten Sonoboard känd på hela den Europeiska byggmarknaden och alla andra marknader där de Europeiska formwork-företagen är verksamma. Kundbasen har breddats från några få kunder till över 20 aktiva kunder. Ett av de största formwork-företagen har tagit med Sonoboard i ett stort utvecklingsprojekt och ingen kund ifrågasätter längre om produkten fungerar. Den enda frågan är bara hur lång tid det tar innan kunden börjar spara pengar genom att använda Sonoboard istället för plywood.

Vi har tillsammans med Peri i Stockholm haft Sonoboard ute på byggen i över ett år (se bilden) och produkten fungerar mycket bra. Peri i Sverige kommer att spara över en miljon kronor per år genom att använda Sonoboard. Det högre priset för Sonoboard-skivan är insparat efter bara några få månader.

Att tåla vatten och tuffa tag samtidigt som Sonoboard-plattan är lättast på marknaden öppnar upp dörrar som tidigare har varit stängda för nya material. Formwork/gjut-formar, fasadplattor, eventgolv till ishallar, bordsskivor är alla användningsområden som vi redan idag levererar Sonoboard till – vilka nya har vi adderat om två år?

Vår produktionspersonal tillsammans med produktionsledningen har gjort ett jättestor arbete med att höja kvaliteten på produkten samtidigt som produktionstiderna nästan har halverats. För tre år sedan satte vi upp djärva mål för produktionstider och nu lyckas vi!

Vi börjar nästa år med ett nytt sätt att arbeta med vårt MPS-system Monitor, vilket kommer att resultera i bättre materialhantering, mindre överraskningar och mindre störningar i produktion p g a materialbrister.

2011 blir ett ljus år!

Petter Kellgren



## Ny säljare på Sonoform

I augusti började **Martin Weigelt** som Export Manager Germany på Sonoform. Martin är född 1977 i Nürnberg Tyskland. Innan Sonoform arbetade han fem år för BT i Tyskland som distriktssäljare. Hans flickvän är från Mjölby och hon ville efter 10 år i Tyskland flytta tillbaka till Sverige.

Citat Martin "Så nu är jag i Sverige och bor i metropolen Mjölby och trivs jättebra!"

När han inte njuter av Mjölby sportar och äter han gärna god mat.

Martins främsta uppgift är att göra vår produkt Sonoboard känd i Tyskland, Österrike och Schweiz. Och inte minst sälja sälja sälja i full fart!

*Petter Kellgren och Martin Weigelt*



## Nyanställda - Eurotempest



**Rob Cook** börjar hos oss under våren 2011 och ansvarar för att bygga upp Eurotempest verksamhet i Storbritannien. Rob började sin karriär 1979 som ingenjör i olika försvarsrelaterade forskningsprojekt innan han började specialisera sig på TEMPEST. 1984 började han som testingenjör inom brittiska säkerhetstjänsten CESG där han blev certifierad och ackrediterad TEMPEST-testare. Han fortsatte sedan 1989 inom försvarsindustrin där han så småningom blev utvecklingschef för landets ledande TEMPEST-företag.

Sedan dess har Rob arbetat vidare i olika försvarsindustriföretag och skaffat erfarenhet i ledande roller inom produktutveckling, projektledning och försäljning. Rob kommer senast från Blazepoint Engineering där han byggt upp företagets verksamhet inom sk ruggade (stöt- vatten- och dammresistenta) produkter för militärt bruk med mycket tuffa miljökrav. Ofta handlar det om datorer och annan IT-utrustning som sitter i stridsfordon eller används av internationella insatsstyrkor under extrema förhållanden.

Rob har varit verksam i stora projekt med försvarsanknytning inom Storbritannien, EU och NATO, och har en profil som väl passar in i Eurotempest framtida utveckling. Rob kommer att ansvara för Eurotempest i Storbritannien. På sikt ger oss den brittiska satsningen möjligheter att som företag växa in på nya spännande tillväxtområden där vi tror att ruggade system blir en viktig del. Rob bor i Farnborough utanför London med hustrun Jackie och deras två barn.

*Stefan Kallberg*



Från och med årsskiftet börjar **Frank Jonkers** som controller på Eurotempest B.V. i Holland. Frank har hjälpt oss med ekonomi och redovisning sedan starten 2008 och ingår från och med januari som officiell medarbetare i vårt Eurotempest-team. Frank har 15 års erfarenhet från redovisning i många olika företag med vitt skilda bakgrunder - tillverkande företag, handelskedjor, läkarföreningar, IT-företag, advokatfirmor, byggföretag - listan kan göras lång. Franks breda erfarenhet och sinne för organisation kommer väl till pass när företaget växer och behöver utveckla rutinerna kring ekonomi och kvalitet. Frank är sedan barnsben en stor fotbollsfantast och är engagerad i "hemmaklubben" PSV Eindhoven med svenska spelare som Andreas Isaksson, Ola Toivonen and Marcus Berg. Frank och hans hustru Bianca har två barn och bor i Helmond nära Eurotempest.

*Stefan Kallberg*



# Smaka på Östgötamat

För fjärde året i rad har vi deltagit i matmässan "Smaka på Östgötamat" på Konsert & Kongress i Linköping den 8-9 oktober. Där samlas östgötska matproducenter, restauranger och matintresserade för att provsmaka, debattera, handla och njuta av östgötska delikatesser. På mässan kan man smaka och köpa våra ostar till bra mässpris. I år presenterade vi nyheten Boxholms Chiliost och sålde även Boxholms Grädd-, Caroline-, Krydd- och Ekologiska ost.

Mässan är ett bra forum att lyfta fram varumärket, nyheter, vår närproduktion och visa att ost är så mycket mer än bara frukost. Det är viktigt att kunderna får smaka våra ostar och ställa frågor. Kundkontakten och den feedback man får vid mässor är mycket värdefull.

Vi har haft ett gott samarbete med Hagdahls Kök som skapat ostdelikatesser utifrån Gräddosten och Chiliosten. Deras kokar har stått i vår monter på flera mässor och bjudit på recept och godbitar i kombination med vår ostförsäljning. Nya kontakter med andra närproducerande företag skapar idéer för nya samarbeten.



Mycket folk rörde sig på mässan. Kocken Sebastian Thell från Hagdahls Kök bjöd på goda ostdelikatesser i vår monter.

Recepten på ostdelikatesserna hittar ni på baksidan av tidningen.

Matmässan besöktes av 2000 personer och tävlingen Årets Östgötakock 2010

vanns av Pär Andersson på Väderstad Centralkrog.

Lena Kallberg



Förra året hade vi äran att få besök av jordbruksminister Eskil Erlandsson i samband med att vi blev Årets Uppstickare 2009 (livsmedelsföretag i Sverige). Den 18 november hade vi återigen äran att träffa en representant från regeringen, handelsminister Ewa Björling. Hon ville gärna

## Handelsminister Ewa Björling besöker Boxholm Mejeri

besöka Boxholm Mejeri, se produktionen och höra om vår verksamhet.

Ewa Björling har ett handelsmål som innebär en fördubbling av Sveriges export till 2015. Ewa reser runt i landet och besöker olika företag som kan tänkas bidra till detta



exportmål. Ewa berättar för oss: "Vi måste bredda vår export, vi kan inte fortsätta bara ha basindustri. Sverige måste satsa på andra grenar och vi är kända för vår

restaurangbransch. Jag tror på gastronomi och exklusivitet". Ewa fortsätter: "Boxholm Mejeri är på gång, men det visste vi sedan tidigare. Det är ett spännande företag vars ostar har en sådan kvalitet att man kan marknadsföra sig som tillverkare av exklusiva ostar. Jag tror på att man ska satsa och bygga exklusiviteten." (citat i Corren 19 nov).

Efterfrågan är stor på våra ostar och vårt mål är i steg 1 att bredda oss efter hand på den svenska marknaden. På sikt så har vi som mål att även satsa på exporten. Ewa, som älskar ost, ville absolut besöka vår ostbutik innan hennes resa fortsatte. Hon hade fått i uppdrag av en kollega att handla olika sorters Boxholmsostar. Självklart fick Ewa även med sig smakprover och vår kokbok som inspiration. Tack för besöket och varmt välkommen åter!

Lena Kallberg



# Fotografi som hobby



Att ta en bild eller foto kan de flesta göra och har gjort. Det kan vara bilder av familjen för att dokumentera minnen, vackra naturscener som man ser eller bilder från semesterresan.

Själv har jag fotograferat sedan 18-årsåldern. Fram till idag blir det över 40 år med kameran alltid redo.

För att ytterligare utveckla mig som fotograf är jag medlem i Norrköpings fotoklubb, där jag arbetar som sekreterare.

Vad är en bild eller fotografi egentligen?



Det viktigaste av allt är att alltid ta med kameran när man ska göra något. Har man ingen kamera till hands så blir det inga bilder. Mobiltelefon, som ofta används idag till fotografering, är något som aldrig ger samma bra kvalitet på bilder. Sådana bilder är mer en nödlösning för stunden. Skaffa istället en bra kamera med sökare som man sätter framför ögat. Tittar man på skärmen och håller kameran med utsträckta armar blir bilderna ofta oskarpa, då det är nästan omöjligt att hålla still.



Nu för tiden är det lätt och billigt att fotografera med modern digital teknik. Alla kan skaffa en kamera som tar bra bilder för en överkomlig summa, så nu finns ingen ursäkt att inte ta bilder. För de som vill utvecklas för bättre bilder och förstå mer vad som gör en bild bra, rekommenderas att gå med i en fotoklubb eller varför inte gå in på Internet på sidor som Fotosidan, Flickr, och Moderskeppet. Utbudet är oändligt med information via Internet.

En bild kan vara dokumentär. Man vill skildra en händelse eller situation bara som rent minne kanske. Bilder som ska väcka uppmärksamhet, som i reklam, eller skapa ifrågasättande om något. Sedan finns det de som vill ta den perfekta bilden rent tekniskt eller använda moderna redigeringsprogram och i princip göra konst av bilden.



För att få er alla börja använda kameran ska en fototävling inom hela koncernen startas. Tävlingen pågår under våren och vinnaren får bilderna presenterade i B-INFO nr 1 2011. Tävlingsregler kommer att skickas separat direkt efter nyår till alla företag i koncernen. Fina priser till de bästa bilderna delas ut. För en bra och rättvis bedömning av bilder kommer Fotoklubben i Norrköping att medverka med erfarna fotografer.

*Bo André, Sonoform AB*





Box 24  
590 10 Boxholm

## FÅR EJ EFTERSÄNDAS

Returneras till avsändaren  
med anteck. om ny adress

Adressfält:

## BOXHOLM OST

• INTE VILKEN OST SOM HELST •

### Tartelett på Boxholms Gräddost med rökt sikrom och aska på purjolök från Marcellos farm



#### Fyllning

Ca 100 g Boxholms Gräddost  
Ca 40 g standard grädd

Hur mycket ost och grädd bestäms av storleken på pajformen. Koka upp grädd och håll över osten. Smält på låg temperatur tills det blivit en kräm. Det får inte koka. Fyll pajformarna och kyl ner.

4 personer.

#### Paj deg

300 g Mjöl  
150 g tempererat smör  
20 g socker  
1 ägg

Blanda allt i en matberedare och tryck sedan ut i pajformar.  
Baka av i ugn 170 grader tills pajen blivit spröd, ca 5 min

#### Garnering

1/2 dl färska eller frysta lingon

#### Purjolöks aska

Ta det vita på en purjolök och dela på längden. Skölj noggrant bort allt smuts. Fördela purjolöken på ett bleck och rosta på 250 grader tills det blivit färdigstekt. Bryt ner i mindre bitar. Sikrom röks i en rök i 2 minuter

### Crème på Boxholms Chiliost och gräddfil på knäcke från Stora Bjällösa gård

#### Knäckebröd 16 st

2 dl mjölk  
25 g jäst  
2,5 dl fullkornsmjöl  
2,5 dl vetemjöl  
2 tsk salt  
Grovt rågmjöl

Värm mjölken till 37 grader, smula ner jätten. Blanda ner resten av ingredienserna (förutom det grova rågmjöl) till en smidig deg. Jäs den i 40 min. Dela degen i fyra lika stora delar. Därefter delas varje del i fyra lika stora bitar (totalt 16 bitar). Kavla ut varje bit i grovt rågmjöl, till en tunn kaka, ju tunnare desto godare. Lägg på baguetteplåt och grädda i ugn 200 grader i ca 8 min.

#### Crème på Boxholms Chiliost och gräddfil

180 g Boxholms Chiliost  
210 g gräddfil

Dela ner osten i mindre bitar och tillsätt gräddfil. Smält allt försiktigt. Lägg upp crémen när den svalnat på knäcke.



#### Dillsalt

40 g finsalt  
40 g dill

Mixa dill och salt i en matberedare och toppa på crémen.



För anställda inom  
Boxholms AB-koncernen  
Box 24  
590 10 BOXHOLM

Tfn 0142-525 10

Ansvarig utgivare:  
Bengt Åke Bengtsson

Utgivningsmånad:  
December 2010

Redaktionskommitté:  
Bengt Åke Bengtsson  
Isabella Cornelius

Kontaktombud:  
Lena Kallberg, Boxholm Mejeri AB  
Petter Kellgren, Sonoform AB  
Anders Angerbjörn, AB Alvenius  
Industrier

Eftertryck tillåtes med angivande av källan.