

EKONOMI

Efter ett besök på en gojibärsodling i Kina fick Peter Malm upp ögonen för Sveriges egna superbär. Nu producerar han juice på box tillsammans med Jeanette Guttenberg och fantiserar om att arbetsplatser ska byta ut kaffet mot blåbärsjuice.



– Vi har inte gjort någon annan marknadsföring än att bjuda på det, säger Jeanette Guttenberg och Peter Malm. De har tagit fram en blåbärsjuice på bag-in-box som säljs under namnet Smålands Gräna. Bären kommer inte från blåbärsriset intill huset strax utanför Älmhult utan från området runt Vilhelmina i Lappland.

FOTO: LISA BLIDNERT

De vill sprida Sveriges superbär

ÄLMHULT

Att pressa blåbär och paketera i traliersboxar har varit Peter Malm och Jeanette Guttenbergs hobby i några år. Nu leker de med tanken att deras juice ska drickas dagligen, på äldreboenden, förskolor, företag och hemma.

– Vad händer om man skulle byta ut kaffet på en arbetsplats mot blåbärsjuice? Jag är ganska övertygad om att folk hade mått mycket bättre, säger Jeanette Guttenberg.

Det började 2012 när Peter Malm, konsult och ekonom i grunden, var på affärsresa i Kina och av en slump fick besöka en gojibärsodling. Det så kallade superbäret var då populärt i Sverige och tillsammans med några kollegor diskuterade han möjligheten att importera. Men vid ett återbesök några månader senare reagerade han på att det inte fanns ett enda ogräs på odlingen och att

bären såg ut att ha någon slags beläggning.

– Jag tog hem en halvliter bär och skickade på analys och det visade sig att de ekologiska bären innehöll pesticider som inte var tillåtna här, säger Peter Malm.

När en kollega påpekade att det faktiskt finns lika nyttiga bär vilt växande i Sverige styrdes kosan istället mot de norrländska skogarna.

– Det är synd att vi inte äter våra egna superfruits. 95 procent av alla blåbär ligger kvar i skogen. Vi har inte tagit tillvara på blåbäret i Sverige, säger Peter Malm.

Han har varit egenföretagare från och till sedan slutet på nittiotalet. Affärs- tillika livspartnern Jeanette Guttenberg startade eget som hållbarhetskonsult för drygt ett år sedan. Tillverkningen av blåbärsjuice på box är nu ett gemensamt projekt.

– Det är ju en hobbygrej.



"Varje gång vi har pressat så har vi velat göra det mer professionellt."

JEANETTE GUTTENBERG
Tillverkar blåbärsjuice tillsammans med Peter Malm

Vi ser inte att vi kan försörja oss på detta utan det handlar om att erbjuda en schysst produkt med schyssta villkor. Och vi vill ju ha den själva också, säger Peter Malm.

– Varje gång vi har pressat så har vi velat göra det mer professionellt. Jag har också lagt ut det till mitt nätverk inom rawfood för att ta steget in i det professionella säger Jeanette Guttenberg.

Distributionen har de skött själva, och bjudit släkt och vänner som sedan har spridit ordet vidare. Enbart en kommersiell aktör erbjuder juicen i nuläget och serverar den som en del av sin frukostbuffé.

– Vi försöker se det som ett nöje men ändå göra det professionellt. Men vi vill inte ta steget och sälja i butik, säger Peter Malm.

– Hade vi haft målet att tjäna så mycket pengar som möjligt så hade det tagit fart mycket snabbare, men vi har märkt att vi

inte riktigt vill det, säger Jeanette Guttenberg.

Bären från årets produktion har köpts in från ukrainska bärlockare som har plockat utanför Vilhelmina.

– Förhoppningen är att även få ungdomar eller arbetslösa som bor i Sverige att jobba med det här. Har man varit uppe i Norrland och sett barn som får åka fem mil till skolan och hus står tomma så vill man bidra med det man kan, säger Peter Malm.

Sju ton blåbär har beställts i år, och i princip all juice är redan såld. Nästa steg är att hitta ett sätt att använda även resterna av juiceproduktionen.

– Det kanske kan inspirera andra som har tankar och idéer som man inte vågat prova. Man behöver inte börja jättestort och gå till banken direkt utan kan börja steg för steg. Men man måste tro på produkten, säger Peter Malm.

LISA BLIDNERT

FAKTA

Smålands Gräbba

- 2012: Peter Malm besöker gojibärsodling i Kina och idén om att ta tillvara på de svenska blåbären föddes.
- Hösten samma år görs första testproduktionen i Ronneby.
- 2013: Blåbärsjuice tillverkas på Brunneby musterier i Östergötland.
- 2014: Produktionen är på plats uppe i Vilhelmina i Lappland, med bär från trakterna.
- 2015: Export av en testpall till Tyskland. Sju ton ekologiska svenska blåbär har beställts och ett ton lingo. Planer smids på livsmedelstillverkning som tar tillvara på resterna av juice-tillverkningen.