

## **Jämtland Härjedalen producentförening, Ekonomisk förening**

### **JH Saluhall fastighets AB**

#### **Allmänna uppgifter**

##### **Företagets och företagarens historik/bakgrund samt bolagets företagsledning**

Detta är en nybildad Ekonomisk förening och därmed finns ingen historik.

Ett trettiotal av länets livsmedelsproducenter har under året, tillsammans arbetat för att bilda Jämtland Härjedalen producentförening, Ekonomisk förening. Detta för att skapa en lösning för infrysning, lagerhållning och distribution av livsmedelsprodukter.

Föreningens ändamål är att främja medlemmars ekonomiska intresse genom att direkt eller indirekt via dotterbolag äga kyl- och fryshus, bygga infrastruktur för livsmedelsproducenter och att vara aktiva i ett utvecklingsarbete som bibehåller och ökar produktionen av livsmedel i länet.

Den ekonomiska föreningens styrelse är;

Kerstin Arnemo, lammproducent i Brunflo, NirsPers AB,

Håkan Fridell, grossistföretag i Östersund, GB Grossisten Mellannorrland AB

Malin Karlsson, nötköttsproducent i Kännåsen, Lien Lantgård AB

Josefin Sandgren, ren- och viltproducent i Ljusnedal, Jillie ren och vilt AB

Tommy Strömberg, lamm- och nötköttsproducent i Hoting, Andersnäsets lantbruk.

Tor Norrman, ost tillverkare i Skärvången, Skärvångens by mejeri AB

Bengt Johnny Johansson, bär- och fruktförädlare i Österövsjö, Örtagård Öst AB

Den ekonomiska föreningen kommer att till 100 % äga JH Saluhall fastighets AB, vilket är det bolag som söker investeringsstöd. All operativ verksamhet kommer att ske inom ramen för bolaget.

Styrelsen i JH Saluhall fastighets AB blir densamma som i den ekonomiska förening som äger bolaget.

#### **Verksamhet**

##### **Företagets verksamhet, vad är företagets produkter/tjänster?**

JH Saluhall fastighets AB ska tillhandahålla tjänster i förbindelse med: infrysning, frys, kyl, lagerhållning och distribution utifrån en fastighet på ca 1800 kvadratmeter i Ås. Där kärnverksamheten är ett länsgemensamt koncept för tjänster i förbindelse med: förvaring, försäljning och distribution av lokalproducerade, högkvalitativa livsmedelsprodukter.

Jämtland och Härjedalens livsmedelsproduktion sker hos många små och medelstora producenter. Producenterna verkar inom ett flertal branscher såsom exempelvis nöt-, lamm- och renköttproduktion, bär och saft, charkprodukter och ost.

## **Vilka är era viktigaste kunder och vilken marknad/-er verkar/ kommer ni att verka på?**

Ägarna till bolaget är de viktigaste intressenterna i företaget. Genom företaget kan de expandera och nå nya marknader i Jämtland och övriga Sverige.

De viktigaste kunderna för ägarna är privatkonsumenter, restauranger, livsmedelsföretag, livsmedelsbutiker och offentliga kök i Sverige. Även turismen, framförallt den norska, har stor potential då produkterna kommer att finnas samlade på ett ställe och det blir enkelt att köpa och ta med sig de produkter man vill ha, då man reser hem från ett besök i länet.

Denna satsning ligger helt i linje med nationella och regionala livsmedelsstrategier, som betonar vikten av klimatsmarta och långsiktigt hållbara lösningar. För att trygga en livsmedelsproduktion i denna del av landet måste nya lösningar skapas för att möta en global marknad.

Nedan, en inlägga från en av länets livsmedelsproducenter:

### **Hej!**

**Jillie Ren & Vilt** styckar och förädlar renar och älgar från Jämtland, Härjedalen och Dalarna. Vi håller till i Ljusnedal, Funäsdalen, och engagerar 14 personer under högsäsong (september/oktober till april/maj) och 4-5 personer under sommaren. Vi utgör också en viktig uppköpare för renskötselns i området, där vi tillsammans med en till aktör är de två huvudsakliga uppköparna från de fyra sydligaste samebyarna.

Vi styckar årligen ca 4-5000 renar/år och 60-80 älgar, motsvarande ca 100 ton renkött (ca 10% av de 1000 ton renkött som kommer ut på marknaden enligt Sametinget) och 10 ton älgkött. Omsättningen ligger på 13 miljoner, med den ungefärliga fördelningen 40% restauranger och 40% butiker, (belägna till 30% i närområdet, 50% i övriga länet, resten i övriga landet) samt mindre andelar event, företag och privatpersoner (spritt över landet). Förfrågningarna från privatpersoner ökar kontinuerligt och under sommaren lanseras en webbshop för att underlätta denna hantering.

Utmaningar vi jobbar med i dagsläget är prisvärda leveranser till privatpersoner och smidigare leveranser till butiker/restauranger. Till orter söder om Sundsvall har vi i dagsläget ett transportalternativ som är kostsamt och endast går 1 dag per vecka. Det här begränsar våra utvecklingsmöjligheter genom att öka kundens kostnader för våra produkter rejält, och genom att begränsa våra möjligheter till flexibla lösningar för kunder då vår placering i Härjedalen alltid ger en extra dags ställtid före leverans.

För oss kan fryshuset och saluhallen erbjuda möjligheter på flera fronter: med ett mellanlager i Östersund kan vi förkorta frakttiden med en dag från beställningstillfälle och erbjuda flexibla leveranser. Vi kan samarbeta med övriga fryshusaktörer runt transporter till privatpersoner över landet. Och vi får direktkontakt med privatpersoner genom saluhallens försäljningsyta.

En del i vår långsiktiga vision är att nå ut bredare med renköttet som ett hälsosamt, miljövänligt och etiskt producerat kött, inte bara som lyxmiddag på fina krogar. Fryshuset och möjligheterna det innebär för oss ligger helt i linje med vår utvecklingsplan för att uppnå detta.

**Hälsningar Josefin Sandgren Jillie Ren & Vilt AB**

## **Beskriv investeringens syfte, inriktning och tidplan**

Investeringens syfte är att möjliggöra för företagare i Jämtland Härjedalen att bibehålla och expandera nuvarande livsmedelsproduktion. Utan denna lösning kommer ett flertal av dagens livsmedelsproducenter att ha svårt att kunna fortsätta bedriva sin verksamhet.

Nuvarande fryshus i Östersund ska rivas. Fryshuset nyttjas idag som lager för ett antal livsmedelsproducenter såsom Jämtlandsgården, Örtagård Öst, Mjösjö Deli m.fl. Fryshuset ägs av Östersunds kommun och de kommer inte att bygga ett nytt fryshus.

Länet saknar även frystunnel, som behövs för snabb infrysning av livsmedel och bär. Idag måste huvuddelen av alla bär som plockas i länet skickas ofrysta härifrån utan förädling. Med den frystunnel som ingår i investeringen har bärföretagare signalerat att de kommer att vilja frysa in och lagerhålla ca tjuugo ton bär per dag under högsäsong. En frystunnel är ett rum med -24 grader där fläktar bidrar till en total köldeffekt på -100 grader. Med denna teknik klarar producenterna de krav som ställs.

Detta blir en billig och effektiv förvaringslösning. Det främjar medlemmarnas ekonomiska intresse genom att skapa infrysningmöjlighet för bär, kött, fisk etc. Investeringen möjliggör även tillgång till en geografiskt stor marknad direkt till slutkund med hjälp av redan etablerade företag som garanterar obruten fryschedja till privata kunder, restauranger, livsmedelsföretag, livsmedelsbutiker och offentliga kök. Kunderna kan även komma direkt till fryshuset och köpa de produkter man vill ha.

Bolaget har ett markområde i Ås-korset på 21 tusen kvadratmeter med byggnadslov klart. Dialog förs även med banker och andra finansiärer och de har hittills ställt sig positiva till investeringen. Byggstart startar upp så snart beslut om investeringsstöd fattats.

Eftersom fryshuset i Östersund ska rivas till förmån för ingång till ny skidskyttearena är tidsplanen hårt pressad. Nuvarande hyresgäster i fryshuset är uppsagda till december 2017. Ny lösning för infrysning och lagerhållning måste tillskapas innan årsskiftet 2017/2018 och absolut senast våren 2018.

## **Anställda och ökad sysselsättning i Regionen**

Då verksamheten ännu inte är igång finns ingen organisation på plats. Bedömningen är att företaget på sikt kommer att sysselsätta ett antal årsarbetare för lagerhållning, försäljning och distribution. Företaget kommer att ha aktuella kollektivavtal.

Sysselsättningseffekterna hos livsmedelsföretagen i Jämtland Härjedalen kommer att öka då det blir en värdeökning i produkterna som ger en ökad omsättning både ekonomisk och arbetsmässigt hos dem. Effekterna på sysselsättning och följdinvesteringar i medlemsföretagen har utretts under planeringen av serviceplattformen, och visar på påtagliga effekter

Flera insatser på regional och nationell nivå har genom åren genomförts med ambitionen att öka tillgängligheten för lokalt producerad mat i både offentlig och privat sektor. Återkommande slutsatser har varit att kapacitet och intresse finns för att öka både produktion och konsumtion men att infrastrukturen brister. Marknaden finns både regionalt och nationellt men det saknas samordnade, kostnads- och miljömässigt försvarbara lösningar för transporter och mellanlagring av

produkterna. Det här är ett problem som Jämtland Härjedalen delar med andra regioner, men det blir extra kännbart och påtagligt i ett så glest och vidsträckt område som vårt.

Eldrimner nationellt centrum för mathantverk har varit en viktig faktor för den utveckling som skett inom småskalig förädling av livsmedel. Det finns idag många små mejerier, örtagårdar, charktillverkare o.s.v. vars förädling håller mycket hög kvalitet. Intresset för den lokala, småskaligt producerade maten ökar hos både privatkonsumenter och i den offentliga sektorn. Allt fler butiker och restauranger tar också in produkterna i sitt utbud.

### **Beskriv investeringens möjligheter på längre sikt.**

Efter många år med investeringar i länet för att skapa ett högklassigt mathantverk behöver nästa steg tas för att möjliggöra expansion och tillväxt i de livsmedelsproducerande företagen. Det har framkommit att det behövs en marknadsplats som möjliggör ökad exponering av produkterna och samordnad distribution till konsumenterna. Idag måste varje producent skapa sina egna handelsvägar både inom länet och ut ur länet. Med denna investering kan marknadsföring, försäljningsytor och distributionskanaler samordnas. Fryshuset är därmed inte kärnverksamheten i bolaget utan bara den arena som gör kärnverksamheten möjlig.

Den planerade investeringen kommer att skapa en helt ny plattform för samverkan, samarbete och nyskapande av både idéer och företag. Genom det rent fysiska i lokaler så som infrysning, kyl och butik i till att hamna i ett företagarnätverk med försäljning till hela Sverige. Denna plattform kommer även att bli vara unik då ägandet av bolaget är medlemmarna men alla är samtidigt köopare av fryshusets tjänster med sina egna unika produkter att sälja.

Denna satsning följer flera stora strategidokument som finns framtagna. Vi har den regionala utvecklingsstrategin 2014-20130 i Jämtland men även de nationella som t.ex. Livsmedelsstrategin där en uttalad målsättning är att livsmedelsproduktionen skall stärkas och utvecklas. Detta möjliggörs i och med denna investering och skapande av denna samverkansplattform.

Motsvarande koncept, med gemensamhetsägande av producenterna, finns inte i hela landet – i motsvarande volym och omfattning. Det är ett innovativt, helt nytt koncept på marknaden och det är där den värdehöjande effekten på våra produkter sker som lönsamheten ökar och det ger en stor utvecklingspotential för företagande på landsbygden.

Denna satsning ger människor möjlighet till att köpa lokalt producerad mat från Jämtland Härjedalen av högsta kvalitet som leder till matlagning fylld med respekt, glädje och ett fantastiskt resultat. Mat som ett helt landskap kan vara stolt över.

**Med vänlig hälsning**

**Jämtland Härjedalen producentförening, Ekonomisk förening**