

NHB

Norrehedsbladet Nr 1 2016



TEMA SMÅFÖRETAG

KAFFE, LAKRITS, ÖL OCH GLASS

HELSINGBORGSPRODUKTER MED
KVALITET OCH KÄRLEK

Nytt på Norrehed

I detta nummer uppmärksammar vi småföretag i Helsingborg. Det finns 14542 företag med under 50 anställda (2015), och enligt föreningen Företagarna bidrar småföretagen med ungefär var tredje skattekrona i kommunerna, och de anställer 4 av 5 personer. Så vilka är dessa småföretag då?

Givetvis finns de inom alla branscher, men de vi valt att fokusera på i detta nummer har flera saker gemensamt; de satsar på kvalitet, de har en stort engagemang, tänker på miljö och rättvisa och har en lokal förankring.

Det känns som om samarbete och kvalitet, miljö och rättvisetänk kommer att vara nyckelord i framtiden. Och ju fler som tänker så och börjar en egentligen oundviklig omställning tidigare, desto snabbare blir det en bättre och rättvisare värld för allt fler.

Det händer mycket på Kompetenscenter Norrehed vilket vi skriver om på följande sidor. Omflyttningar, verksamheter kommer och går, anställda slutar och nya börjar. Det är ett flexibelt och pulserande hus, men det som ändå består är den goda andan och stämningen i huset.

Vi har fått många nya svenska medborgare i Helsingborg, vilket firades med en ceremoni på Sofiero gård på nationaldagen. Detta kan ni läsa om i slutet på tidningen.

Trevlig sommar önskar SIA Media

Norrehedsbladet ges ut 3 gånger om året av SIA Media.

Redaktör:
Carl Ingelsson

Ansvarig utgivare:
Ingrid Otin-Månsson

Redaktion:
Fredrik Bernhoff
Rebecca Sundgren
Mikael Persson
Nicole Hildingsson
Kristina Bengtsson
Linnéa Wijkmark

Tel: 10 66 80

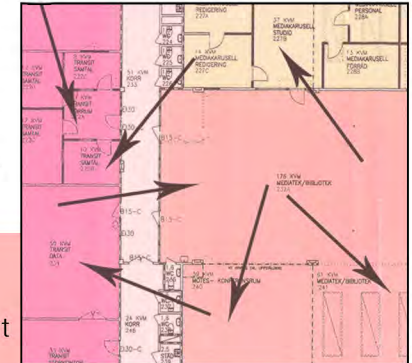


HELSINGBORG

Även om det gått ett tag sedan förra numret så händer det saker på Kompetenscenter i en sällan skådad takt! Så det blir en sida mer än vanligt, och det är ändå långt ifrån allt.

Det har varit stora omflyttningar i huset, och fler är på gång! För att nämna några har personalrummet flyttats till de gamla Jobbtorgrummen bakom receptionen. Det har blivit ljusst och fräscht, och framför allt större.

Rummet invigdes 15:e juni med tal av Fredrik Röstenius, och Pia Nielsen från gruppen som jobbat med iordningställandet av rummet klippte bandet. Det hela firades med tårta och kaffe, hela Uppdrag fanns på plats då det var så kallad samspelstid inom verksamheten



Flyttkarusell



De gamla konferensrummen Högasten och Lussebäcken tillhör nu Navet, Högasten flyttas till snett emot Navet. AF:s lounge ligger i Tolkförmedlingens gamla lokaler, Tolkförmedlingen har flyttat till lokalerna bredvid friskvården och Miatorp.

Personalrummet invigs med god tårta och kaffe.

Några verksamheter har flyttat ut från huset. Den ena, enheten **Näringsliv och Matchning** har flyttat till Yrkehögskolan, och deras kontorlandskap har tagits över av Ledningsgruppen.



Deras nya lokaler invigdes med både musik och mat. För musiken stod Magnus Nilvér, Frida Kaspersson, och Martin Olsson.

Nytt på Norrehed forts...

Den 12:e april var det invigning i Monpacs nya lokaler på La Cours gata, ett stenkast från Kompetenscenter från att tidigare ha legat både på Berga industriområde och KCN. Det var många som sökte sig dit för en titt.



Vad förändringar i huset gäller är det ju inte bara lokaler utan även personal. Och det är många nya i huset medan andra har gått vidare till pension eller annat jobb. Man kan verkligen säga att det är ett pulserande hus.



Förslaget till inriktningsbeslut i invånarprocessen är klart. Den 13:e juni blev förslaget som strategiska ledningsgruppen jobbat med klart och dokumenterat både på film och i skrift. Nu har det gått vidare till de fackliga organisationerna inför samverkan och förhandling den 21 juni. Går allt enligt planerna tar Jesper Theander beslut om inriktningen den 28 juni.

Glada chefer



Det var chefsdag på KCN den 13:e maj. 50 chefer kom på besök och fick information om KCN och verksamheterna. Man hade även improvisation med Eva Järninge.

Till sist en tråkig nyhet; Vid årsskiftet tas Anpassad arbetsverksamhet över av Vård- och omsorgsförvaltningen, som för närvarande beställer den tjänsten av AMF/Uppdrag. Det gäller all daglig verksamhet, och på KCN handlar det om SIA Media, Café Carizma och Hunddagis, totalt är det 10 verksamheter med 35 anställda och 120 deltagare. Hur det kommer att se ut framöver är osäkert, men förändringar blir det.



Ingrid Olin-Månsson, enhetschef AnA

Tema småföretag

I Helsingborg finns det ju många företag av alla de slag. En typ av företag som ökat det senaste decenniet är mindre företag som satsar på kvalitet och som har ett miljö- och rättvisetänk. Detta tycker vi är en väldigt intressant trend i samhället då mycket handlar om så mycket som möjligt till lägsta pris, där man gärna blundar för hur varorna produceras.

Vi märker det själva i stadens upphandlingsprogram där det ställs ökade krav på både miljö och rättvisa produktionsförhållanden, även sociala krav på att kunna erbjuda praktikplatser till arbetslösa.

Ytterligare en intressant sak var att vissa småföretag samarbetar, även inom samma bransch. Flera av de företag vi intervjuade samarbetar också med varandra.

Det finns också ett stort engagemang, ibland gränsande till passion för företaget och dess produkter. Och mycket kreativitet.



Överst vänster: Rasmus Varfeldt, VD Bryggeriet och Glassfabriken
Vänster: Douglas Jonhag, VD Sofiero Kafferosteri
Ovan: Ann-Sofi Malmgren, informationsansvarig Lakritsfabriken



SOFIERO
KAFFEROSTERI



SOFIERO KAFFEROSTERI



Av: Rebecca Sundgren
Fredrik Bernhoff



Vi börjar vårt tema med Sofiero Kafferosteri där vi fick en pratstund med en av grundarna, Douglas Jonhag. Det blev en lång och trevlig intervju med en man med en stor passion för kaffe. Vi undrar givetvis hur det hela startade, Douglas börjar berätta:

- Man kan säga att i princip hela gänget som är bakom bolaget kommer från Zoégas. Jag hade jobbat där i 31 år, sedan skedde en massa omorganisationer, man centraliserade inköp till England och jag ville inte följa med dit. Då valde jag att sluta för att göra någonting annat. Jag tyckte att det vore ju synd efter att ha jobbat så många år inom kaffe att kasta bort all kunskap.

- 2014 samlades kollegor från Zoégastiden hemma hos mig och började fundera på om vi skulle starta ett eget rosteri, tillsammans hade vi ju all kompetens. När vi bestämt oss för att starta bolaget så spred det sig bland andra kompisar som har jobbat på Zoégas som också ville vara med.

- Sen sprang jag på bolaget Foodimpex, och finanschefen Markus som jag kände sen Zoegastiden. Han hade ett bolag som letade efter något bolag att investera i. Deras kriterier var att det skulle vara lokalt och det skulle vara inom livsmedel. Jag sa att jag höll på att starta ett kafferosteri. Det tyckte han lät intressant och frågade om de fick vara med som delägare.

Bild: SIA Media, Wikimedia commons
Illustration: Nicole Hildingsson



Douglas Jonhag

- Det var en perfekt kombination, och det är så bolaget har startat. Hela 2014 var ett förberedande år. Vi startade bolaget 1 januari 2015, och i augusti lanserade vi våra produkter. Från början hade vi tänkt det som ett mikrorosteri, men efterhand hängde det på mer och mer folk och då blev det att den lilla känslan nästan försvann, man fick bli lite större. Vår målsättning är nu att bli ett rosteri med målsättningen att ta 4 procents marknadsandel i Sverige, och 1 procent i Sverige är 500 ton. Vi vill inte bli större, vår ambition är att hålla det och satsa på kvalitet. Det är bättre att vara liten och verkligen kunna leverera och vara stolt över det vi gör.

Det är lite speciellt för att det var första gången på hundra år som man startade ett kafferosteri. Jag pratar inte om mikrorosterier, jag pratar om ett bolag som levererar kaffe i större delen av Sverige, men man kan vara liten ändå.

Vad är din roll i företaget?

- Min befattning i bolaget är att jag är inköpschef i och med att jag jobbat med inköp i alla dessa år, 35 år totalt. Sedan när man är en liten organisation som vi så måste alla hjälpa till, så man har många andra funktioner. Jag gör kvalitetsarbetet, produktutveckling, inköp och export. Jag håller på med försäljning, utbildning av säljare, demopersonal och allt möjligt.

Sedan har det varit mycket genom åren med media, jag har medverkat i tv-program om kaffet där man åkte till Guatemala och Mexiko. Jag har även varit reseledare inom kaffe med stora organisationer, att med 50 man åka till Sydamerika och att hantera det, så man gör allt möjligt. Det var väldigt roligt att göra sådana saker

- Vi är väldigt flexibla och vi får göra många grejer, det är lite av en charm och även en styrka i ett litet bolag att om någon blir sjuk så är det många som kan en hel del om hans jobb så man kan avlasta. Det tycker vi är väldigt bra, det blir inte bra när alla blir specialister. När man får stora bolag så att alla gör en liten del i kedjan så vet inte den ena vad den andra gör, det är en fara.



SOFIERO KAFFEROSTERI, forts...



Vad tycker du är viktigt i din roll som chef?

- Det viktigaste idag är naturligtvis att förmedla mycket av den kunskap som man har, den kunskapen kan man inte läsa sig till.



Hur många anställda är ni?

- Vi är totalt 8 anställda i bolaget idag men det finns några av oss som har andra befattningar, så man jobbar kanske på sin fritid och helger.



Lyssna på hela intervjun här

Vår säljarkår är fem personer som jobbar med direktförsäljning, sedan är vi ett par personer som jobbar mer administrativt.

Vi har också nytta av ett bolag som har alla andra funktioner, det är ett stort existerande bolag. Vi är fortfarande små, men när vi de här målen som vi satt upp så kan vi kanske hamna på ungefär 15-20 personer.

Hur ser du på framtiden?

- Om vi tittar på vår bransch så ser jag positivt, men jag ser också ett orosmoment när det gäller import av kaffe till Sverige. En anledning till att vi startade bolaget är att vi vill bevara kaffekvaliteten. Vårt mål är att bolaget ska bära sig själv och att vi når de här 4 procenten som är vår målsättning (2000 ton).

Varför har ni valt att ha Helsingborg i företagsnamnet?

- Vi satt och spånade på Sofierovägen som är precis innan backen upp till Sofiero, då sa vi hur låter Sofiero kafferosteri? Det är lokalt och lite patriotiskt, positivt laddat. Det är lite fint på nåt sätt.

Vi läste på er hemsida hur ni jobbar med producenter?

- Allt vårt kaffe är UTZ-certifierat. Certifiering går till så att man ska uppfylla 174 kriterier på sikt. UTZ står för ett helhetstänk som skapar ett långsiktigt hållbart jordbruk med minskad miljöpåverkan och högre levnadsstandard för kaffeodlarna, utbildningsprogram. De får större möjligheter att uppnå sina mål och så även deras familjer. Barnen går i skolan och får växa upp i en trygg och hälsosam miljö. Sammanfattningsvis står UTZ för en bättre framtid för alla.

Douglas berättar också om samarbetet med Malmö Chokladfabrik (bland annat leverantör till "Noma" i Köpenhamn, ansedd som världens finaste restaurang) som lett fram till en produkt, "Kaffekross", som vann silver i International Chocolate Awards i Köpenhamn.

Vi skulle gärna skrivit mer då Douglas berättar både engagerat och kunnigt om just kaffe och sitt liv som inköpare med resor i hela världen. Dock medger inte platsen i denna tidning det, utan vi rekommenderar att ni lyssnar på hela intervjun, QR-koden här vid sidan. Vi avslutar med att konstatera att kaffet verkligen var gott, och att vi hoppas att man når sitt mål med 4 procent av marknaden.

Visste du att... om kaffe

- Till Sverige importerades små mängder kaffe som apoteksvara från 1680-talet, och Stockholm fick sina första kaffehus på 1710-talet.
- I England öppnade första kaffehuset 1652 och därefter öppnade ett efter ett annat och kaffet blev lite av de intellektuellas dryck.
- Första kaffehuset öppnades i Paris år 1672. I Frankrike blev kaffet också framgångsrikt, så framgångsrikt att det under en tid drog ner vinförsäljningen drastiskt.
- Det var först mot mitten av 1800-talet som kaffet nådde landsbygdsbefolkningen även i mer perifera landsändar.
- Man har räknat ut att man gör 100 moment eller steg med kaffe, från att sättbönan sätts ut tills du som sista moment håller upp i koppen. Det tar 5 år att driva upp en planta.



LAKRITSFABRIKEN I RAMLÖSA

Nästa företag vi fick prata med var Lakritsfabriken, och det var Ann-Sofie Malmgren som berättade och visade oss runt i butiken på Ängelholmsvägen. Hur har Lakritsfabrikens väg varit då?

- Vi startade 2011 med att vi var några stycken som kom på att vi skulle göra lakrits, berättar Ann-Sofi. Vi hittade då vår fabriker, en designer som gjorde loggan och så kartongbolaget i Allerum som gjorde förpackningen. På tio veckor fick vi fram en produkt som vi kunde sälja, och då var vi med på lakritsfestivalen i Stockholm, som då var ganska litet men den har också växt med åren.

- Från början var vi fyra personer och idag är vi tretton, så vi har varit tvungna att anställa fler och skaffa fler lokaler. Det har verkligen hänt jättemycket. Från början var våra kunder små delikatessbutiker, och de har vi ju fortfarande. Men apoteken är nog våra största kunder, och nu har vi börjat exportera till en hel del länder också.



Ann-Sofi Malmgren

Hur ser verksamheten ut då? Ann-Sofie fortsätter:

- De flesta jobbar i dessa lokaler (på Ängelholmsvägen) med chokladdoppning, packning och i butiken, de roterar så de inte bara jobbar med ett arbetsmoment. Mats har hand om produktionen och koordinerar med fabriken men kan också driva på nya moment, nya produkter. I Ramlösa så är vi fler, där har vi lagret och försäljningen för hela Sverige. Vi är fortfarande inte så stora att man kan gå ut och köpa tv-reklam, så vi hjälps åt med Facebook och sen har vi vår hemsida. Vi har också provningar här på kvällarna.

Är det viktigt med kvalitet, bra råvaror, ekologiskt och fairtrade i det ni gör?

- Bra råvaror är a och o, det är det som skapar en produkt med hög kvalitet. Sedan ska den ju vara hållbar också på alla sätt. Vi har fortfarande en önskan om att på sikt kunna tillverka helt ekologiskt. Jag tror dock att det är viktigare att ha kontroll på alla led, var råvarorna kommer ifrån. För oss betyder det mycket att vi har en relation med leverantörerna och att ha varit på plats för att se hur deras verksamhet bedrivs.

Tillverkas lakritsen här i Helsingborg?

Det är många som tror att vi gör lakritsen här på plats, men det gör vi inte för då skulle vi behövt ha mycket större utrymme. Men någon gång i framtiden vill vi ha en egen maskin så vi kan göra allting själva. För närvarande görs den i en godisfabrik utanför Malmö, sen kommer den hit, packas i askar, chokladdoppas och smaksätts här inne.



Du själv då; hur länge har du jobbat här och vad är din roll?

- Jag var ju med och startade det här 2011. Men jag har jobbat totalt med det andra bolaget (Scandchoco) i åtta år. För det mesta sköter jag marknadsföringen och koordinerar en del försäljning. Vi är inte så många så man får göra allt möjligt. Vi har ändå nått ut rätt så bra med varumärket.

LAKRITSFABRIKEN forts...

Vad har du för utbildning eller vad har du gjort innan?

- Precis som de flesta andra som jobbar här så har jag jobbat inom hotell- och restaurang. Nästan alla som jobbar här är kockar i grunden. Jag jobbade några år, sen valde jag att plugga vidare på Campus hotell- och restaurang fast med inriktning på civilekonomi. Men så sprang jag på Martin av en slump och han behövde anställa. Det är jag jätteglad för. Det är viktigt att man hittar något man tycker är roligt, då spelar kanske inte lönen så stor roll.

Vad tycker du är viktigt i din roll?

- För att skapa ett bra företag så måste det finnas engagemang. Att man försöker lyfta folk, låta folk få testa och göra det de vill göra, och att allas idéer räknas. Att man som medarbetare blir lyssnad på. Att alla får vara med och bidra. Vi provar alltid fram idéer tillsammans och försöker diskutera och hitta lösningar. Arbetet bygger mycket på samarbete och öppenhet. Det tycker jag är bra för då skapar det engagemang.

Samarbetar ni med andra lokala företag?

- Vi samarbetar med olika lokala aktörer, bland annat gör vi en lakritsöl tillsammans med Helsingborgs bryggeri. Det är alltid kul om man kan samverka för att stärka varandra.



Lyssna på hela intervjun här



Tar ni emot sommarjobbare eller praktikanter?

- Ja, vi har en del praktikanter emellanåt, här är det lite lättare än på Lakritsfabriken för här kan man göra någonting. Vi har inte haft sommarjobbare. Vi försöker gå lite omlott och tar in folk när det uppstår toppar, till exempel inför jul och andra storhelger.

Varför har ni valt att ha med Ramlösa i företagsnamnet?

- Det var viktigt med ursprunget; att vi började i Ramlösa, sen är det ju också det där med att knyta varumärket till en plats. Att man till viss del kan lyfta sina produkter med hjälp av Ortsnamnet.

Vilka planer och visioner har ni för framtiden?

- Våra planer framöver är att fortsätta växa i liten skala. Att fortsätta hitta på nya spännande produkter och att fortsätta samarbeta med nya spännande aktörer. Jag tror ändå att vi har blivit någon form av lakritsaktör som man kan räkna med.

Visste du att....

om lakrits

- Lakritsroten har använts som en läkeväxt i omkring 4000 år. Den grekiska läkekonstens fader Hippokrates prisade lakritsen för dess verkan vid magsår. I Indien har man länge kokat te på lakritsroten för att både lugna magen och själen.

- På 1500-talet började lakrits säljas på apotek som läkemedel för slemlösning och lugna magar.

- Har du tuggat på en lakritsrot någon gång? I så fall har du borstat tänderna som man gjort i tusentals år. Antagligen främst på grund av det välbehövliga lyft det gav andedräkten men kanske även för att man märkte att det gjorde tänder och tandkött gott – idag vet vi att lakritsroten har antibakteriella egenskaper.



HELSINGBORGS BRYGGERI, OXHALLEN och HELSINGBORGS GLASSFABRIK

Sista företag ut i vårt temanummer är egentligen en treklöver med Rasmus Varfeldt som VD. Helsingborgs Bryggeri, Oxhallen som är en del av bryggeriet och Helsingborgs Glassfabrik är ett exempel på gott entreprenörskap och hur det ena leder till det andra.

- Jag är egentligen utbildad produktutvecklare som jobbar med design, och har jobbat på större företag internationellt. Jag sa upp mig där och började importera yoghurtmaskiner 1999.

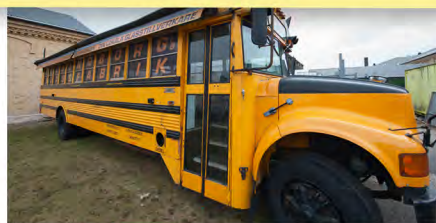
Det började med att jag fick problem med leveranserna av yoghurt när jag skulle starta igång en liten frusen yoghurtbutik på Gröningen, så jag köpte några maskiner. Det var sådana maskiner som även kunde göra glass och därav så körde vi igång Helsingborgs glassfabrik, och det har varit igång sen 2004.

Bryggeriet startade 2010, och det startade jag med Hans Nelson (som har en reklambyrå i Helsingborg). Jag som tekniker, han som marknads-kille. Det samarbetet har varit väldigt lyckat, vi har skapat Helsingborgs bryggeri med tillhörande Oxhallen, som är en del av bryggeriet.



Rasmus Varfeldt i bryggeriet

Du kan lyssna på
hela intervjun här:



Om det hela började med glassen, hur kom det sig att du startade med det?

- Jag hade sett det på resor utomlands, ett upplägg av frusen yoghurt som jag tyckte var intressant. Som sagt var det problem med leveranser som gjorde att vi startade glasstillverkning istället, där ingen begränsning finns på smaker. Det är det som är roligt med en egen glassfabrik.



Hur många glassorter har ni då?

Ungefär 40-50 sorter som kommer och går. Det är ungefär samma upplägg som bryggeriet. Vissa tar slut, vissa kommer tillbaka, andra inte. Det handlar om tillgången på råvaror.

Från glass till öl, hur kommer det sig?

- Jag hade en positiv upplevelse av glassfabriken, med kopplingen Helsingborg. Det fanns inget lokalt bryggeri när vi körde igång, så timingen var bra. Jag kom i kontakt med Hans Nelson och kom fram till att det var läge att starta ett bryggeri. Många mikrobryggerier startas kanske utav det man inom branschen kallar ölnördar som vill frälsa världen med sitt goda öl. Men varken Hans eller jag har någon gedigen ölbryggarkunskap, utan vi är entreprenörer. Vi knöt till oss duktiga bryggare istället. I dagsläget har vi en jätteduktig bryggare i Peter som gör en stabil och god öl, omtyckt av många. Han har inte hållit på i så många år, han är egentligen en gammal brevbärare som omskolade sig till bryggare, men han har varit intresserad av öl i hela sitt liv.



Vad har ni för koppling till gamla bryggeriet?

- Namnet har ju historisk koppling till det gamla Helsingborgsbryggeriet som låg på andra sidan järnvägen, Prippstomten. Det finns inga andra ägarrelationer.

Ni har gjort öl med lakritsfabriken också, så ni har många sorter?

- Det stämmer, det är ju ett samarbete där vi tagit fram både deras och vårt varumärke och gjort en produkt tillsammans, en lakritsöl. Sen vi startade för 5 år sen är vi väl uppe i ett 30-tal sorter totalt, men alla finns ju inte nu. Aktivt nu har vi 12 ölsorter, dvs finns till försäljning. Vi producerar drygt 100 000 liter för närvarande. I dagsläget är vi Skånes största mikrobryggeri.

HELSINGBORGS BRYGGERI, OXHALLEN och HELSINGBORGS GLASSFABRIK forts...



Hur föddes iden till Oxhallen?

- När man rest i södra Tyskland och sett ölhallar och stora lokaler som är charmiga och har historik blir man inspirerad. Det är ungefär som detta som är det gamla husarregementet; det har en väldig potential. Då ville vi ha detta som fönster mot omvärlden och hitta på roliga saker.

Vad är Oxhallen?

- Varje lördag är det matmarknad med 10-20 utställare. Det är lokala odlare och försäljare av olika matvaror i huvudsak. Vi hyr ut till olika arrangemang också. Vi har tre tjejer som jobbar här på eventavdelningen, som skapar kontakter med andra företag som vill fira nånting, ha en mäsas eller göra nåt. Man har då den trevliga lokalen, supporten med mat och dryck från oss och så kan man hitta på nåt roligt. Och när vi har olika typer av festligheter här lagar vi själva mat, eller vid t ex bröllop kan vi ta in catering. Vi har också ölprovning i direkt samband med bryggeriet.

Varför har ni valt att ta med Helsingborg i företagsnamnet?

- Det är för att förstärka det vi tror mycket på, lokal förankring. Att det är transparent, att de produkter man har görs lokalt. Både glassfabriken och bryggeriet vill förstärka den lokala förankringen, att det är lokalproducerade produkter.



Hur många olika företag samarbetar ni med?

- Vi har ett stort kontaktutbyte med andra lokala företag. Bryggeriet samarbetar mycket med andra mikrobryggerier, som en syskonrelation, man hjälps åt om man har problem men gör inte så mycket annat tillsammans. Sen är det ju folk som hjälper oss med praktiska saker, t ex elhjälp eller nåt. Sen är det även på matsidan, ingredienser till vårt kök köper vi så mycket vi kan från lokala företag, företrädesvis dem som finns just på matmarknaden.



Är det viktigt med kvalitet, bra råvaror, ekologiskt eller fairtrade?

- Ja, det är viktigt med bra råvaror, det ger ju en bra produkt. Vad gäller fairtrade är ju visionen att man vill verka på ett långsiktigt och bra sätt, absolut. Men vi har inte fokuserat på det, vi är ju mer lokalt fokuserade, vi köper lokala råvaror om vi kan.

Köper vi utomlands, då främst humle, köper vi produkter med bra kvalitet. Angående ölproduktion finns det ju olika synpunkter om det är bättre eller inte med ekologiskt, men vi har samma grundtanke att vi vill spara så mycket som möjligt på miljön och ha en så ren och fräsch produkt som möjligt. Just humle är det lite problem med; vill man ha en öl som smakar bättre eller en ekologisk som smakar sämre väljer vi det förra.

Vilka planer och visioner har du för framtiden?

- Vad gäller glassfabriken kommer vi att finnas någonstans, men inget är bestämt ännu, vilket beror på nybygget vid Dunkers. Bryggeriet vill vi ha som ett lokalt och livskraftigt bryggeri, vi har inga större ambitioner att öka produktionen så extremt mycket, utan vi vill mer utveckla oxhallen.



Detta visste du inte om...

Öl: Det äldsta receptet på öl är över 4 000 år gammalt och tros härstamma från Sumer i det forna Mesopotamien.

När protestantismen infördes försvann klostrens omfattande kunskaper om hur öl skulle framställas. Under 1700-talet fortsatte denna nedgång i såväl i Tyskland som i Nederländerna.

Glass: Glassens äldre historia är osäker. Det finns dock olika sägner. Troligen tillverkades glass i Europa 400 f.Kr., då Alexander den store var mycket förtjust i en blandning av honung, fruktsaft och mjölk som frös genom att blandas med hårdpackad snö.

I Sverige finns glasstillverkning belagt sedan 1700-talet, bland annat genom recept i Cajsa Wargs kokbok från år 1755.



Krönika

Vad gör man efter att ha tagit studenten? Vissa väljer att resa för att försöka hitta sig själva. Andra väljer att hitta ett jobb och spara pengar. Några väljer att kombinera dessa genom att jobba för att spara pengar till en resa i syfte att hitta sig själva. Jag är inte en av dem.

Jag, liksom många av mina vänner, har ansökt till universitet i syfte att plugga vidare. Till skillnad från många av mina vänner ansökte jag till Stockholms

Det jag förväntar mig av att flytta till Stockholm är variation. Där finns ju människor av alla de slag, och det finns ett stort utbud av aktiviteter, det händer helt enkelt mycket mer där.

Jag förväntar mig inte att det kommer vara lätt att hitta en bostad, men vill man ha något får man kämpa för det och det tänker jag göra. Det jag fokuserar på just nu är att samla ihop lite pengar i syfte att kunna klara mig bättre i Stockholm.

Det är nu vuxenlivet börjar och jag är redo för alla utmaningar som livet har på lager.



Ali Chahrour,
sommarjobbare
på SIA Media



Folkdans med Luggudegillet



Kommunordföranden
Mats Sander talar

Text och bild:
Kerstin Stöckl

Integration

På Sveriges Nationaldag, måndagen den 6 juni, firades i år ceremonin av nya svenska medborgare.



Under tiden 1 oktober 2014 till 31 december 2015 blev ca. 1000 helsingborgare svenska medborgare och drygt 400 personer hade tackat ja till den årliga medborgarskapsceremonin.

I strålände solsken strömmade gästerna till Sofiero Gård, och med anledning av det kungliga besöket på Sofiero slott hade man valt att fira ceremonin på denna plats. Bland gästerna fanns både vuxna och barn som har rötter från hela världen. De har en sak gemensamt: de har alla valt att bli svenska medborgare.

Ceremonin inleddes med att kommunfullmäktiges ordförande Mats Sander hälsade gästerna välkomna. Därefter blev det tårtkalas och underhållning av Luggudegillet spel- och folkdanslag. Varje ny medborgare fick en sverigeflagga och viftande med denna marscherade alla tillsammans med Luggudegillet i tåten över till Sofiero slott, där de fick lyssna på ett fint tal av Mats Sander som var riktat mot de nya svenskarna.

Välkomstceremonin har anordnats av Helsingborgs stad i många år. Från och med 2014 blev det obligatoriskt för alla kommuner att anordna en medborgarskapsceremoni.



INFORMATION PÅ KOMPETENSCENTER NORREHED

Brandinfo

På Kompetenscenter Norrehed finns utrymningsplaner uppsatta på olika ställen.

Vid brand:

Stäng alla fönster och dörrar samt bege dig så snabbt som möjligt till den gemensamma uppsamlingsplatsen: Asfaltsplanen framför Hunddagis.

Café Carizma

Tel: 105640 Öppet 9.00-15.00

Alla deltagare i caféet har funktionshinder, vilket gör att det kan ta lite tid i kassan

Lämna gärna jämna pengar och inte stora sedlar.

och att bullar och mackor kan se lite olika ut.

Norrehed

Kök & Matsalar

Tel: 042-107188

Öppet 8.00-15.00

ons 8-14.15, tors 8-14.30

Vi serverar frukost, lunch och eftermiddagskaffe.

Dagens lunch inkl salladsbuffé 60 kr kontant och med kort

Enbart 25:-
salladsbuffé

Pajer eller
crêpes:

utan sallad 25:-
med sallad 35:-

Norrehedsblad

utges av STA Media