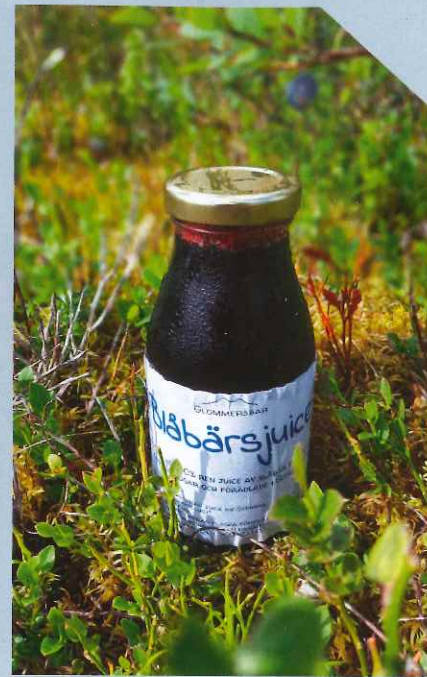


Superbär

– från Glommersträsk

I byn Glommersträsk finns företaget Glommersbär. De huserar i de före detta förskole-lokalerna och startade verksamheten 2013. Här händer det inte bara intressanta saker, företagets verksamhet har en förankring i historia, innovationer och en levande landsbygd.



Text: Åsa Jonsson, Länsstyrelsen i Norrbotten
Foto: Åsa Jonsson och Sara Borgström

Vi träffar projektledaren Bo Lundmark och produktionsansvariga Anja Lindgren, båda eldsjälarna för vad Glommersbär står för och vidareförädlar. Bo önskan och förhoppning vid starten av Glommersbär var att kunna skapa mer arbetstillfällen, vidareförädla bär i byn och återetablera det värde som bären haft genom historien. Bo berättar också att när han var ung så plockades bär av flera anledningar. Det var ett naturligt inslag i husets eget apotek, ett viktigt matförråd, men men också en inkomstkälla. Han kommer själv ihåg när han plockade bär som barn och tyckte att det var både roligt och viktigt. Efter en kurs i vidareförädling så bestämde han sig att det måste gå att ta hand om bären som växer på hemmaplan.

Anja har ett tidigare förflutet som miljöinspektör och är den som ivrigt kommer med nya idéer, testar nya recept och har koll på att allt som förädlas görs enligt regelverket för KRAV. Anja, som håller sig uppdaterad på nya rön och trender, säger att intresset för bär ökar stort.

– I Norrbotten och Västerbotten beräknas bärens förädlingsvärde ligga på ungefär 600 miljoner per år. Idag förädlas det mesta utomlands, för att sedan återvända i vår handel i olika former, berättar Bo. Det måste gå att förädla bären på hemmaplan istället och på så vis bevara både värdet och skapa anställningstillfällen, menar Bo.

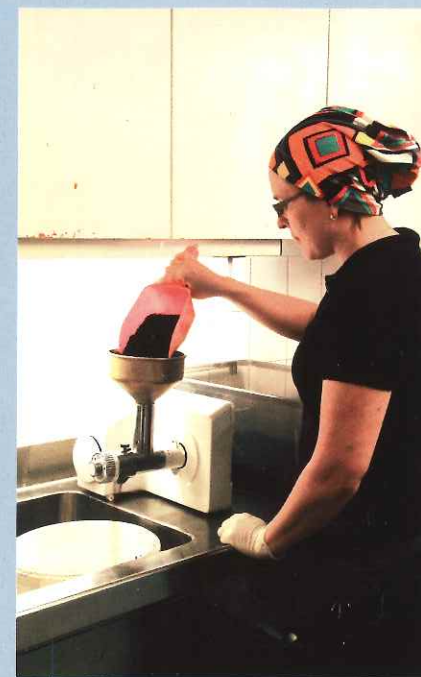
Lokalproducerat och hållbart för miljön

En viktig del, som Anja berättar om, är att de har ett fokus på hållbarhet och socialt ansvar i förädlingen. Därför är produkterna också KRAV-märkta. Det handlar om extra regler att förhålla sig till då det gäller anställningar, platser och förutsättningar där bären plockas, samt hanteringen av råvaran. En garanti för att produkten är ekologisk och är bra för både miljön och konsumenten.

– Lokal efterfrågan är en hållbarhetsfråga, säger Bo, som många också känner igen som ett av namnen bakom Glommersträsk miljöenergi.

– Om vi ska minska energi – då ska vi förädla det lokalproducerade!

De produkter som de nu valt att ta fram ligger i tiden och har både fokus på hälsa och på mathantverk. Glommersbär har idag en kapacitet att förädla 13 ton bär per år med den personal som är anställd. Knappt 300 kilo bär per vecka vidareförädlas idag men det finns kapacitet att växa med den utrustning och anläggning som finns att tillgå. I byn har Glommersträsk miljöenergi en rensningslokal, där bären kan rensas, frysa ned och distribueras. Torkade bär och juice är huvudprodukterna i sortimentet och förpackningarna är noga utvalda för att kunder med varierad efterfrågan ska tillgodoseas. Först pressas bären på saft till juice-tillverkning, därefter torkas bären och med den allra senaste torktekniken så kan de bevara mycket av näringsinnehållet. Många av de nyttiga ämnena i bären sitter i skalet. Just nu är blåbär och lingon i fokus men Anja har tagit upp spåret för att ta tillvara på kråkbär också.



Anja maler torkade blåbär till pulver.



Ett axplock av produkter från Glommersbär.

Innan starten investerade de i en italiensk bärpress, en pastör och två stycken stora safttankar. Anja berättar glatt att utifrån de produkter som de testat och tillverkat, upptäcker de vad som behöver göras med pressen. – Det är inte alltid enkelt att ringa ett samtal till Italien.

En utmaning är förstås att nå kunderna. Produkterna finns i en del butiker samt i företagets webbshop. Man arbetar dock på att nå nya marknader. Framöver kommer de bland annat att ha sina produkter representerade på en mäsas i Hongkong, berättar Anja!

Superbär med superkrafter!

I dagens hälsotrend spelar bären en viktig roll. Många av de bär som växer nära oss, har positiva egenskaper och effekter. De innehåller antioxidanter, gör oss piggare och de skyddar delar av vår kropp mot sjukdomar. Det är dessutom roligt att mixtra med bär! De är enkla att ha på morgonfilen men när det finns i pulverform så gör de underverk i bakning och rawfood. – Blåbär täcker 17 % av landets yta, berättar Anja.

Det är bara att konstatera att det vi har runt husknuten inte bara är trendigt, det är hållbart, exotiskt, gott, närproducerat och nyttigt.

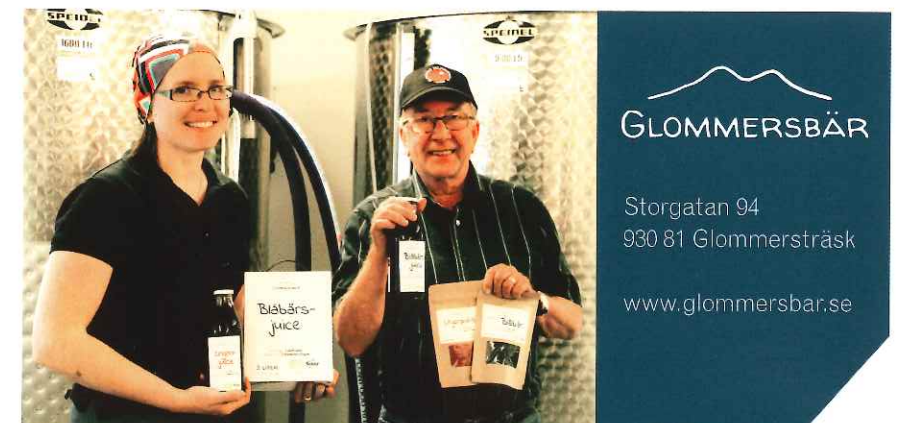
KRAV

Vilda bär, örter och svampar som plockas i skogen kan KRAV-märkas om området är godkänt och plockarnas arbetsvillkor är kontrollerade.

Företaget som hanterar bären och säljer dem måste vara KRAV-certifierat. Dessutom ska området där bären plockas vara KRAV-godkänt. Området ska anmälas till certifieringsorganet, som ska godkänna området för plockning. Att ett område är KRAV-godkänt innebär att marken inte får ha konstgödsel och besprutats de senaste tre åren. Ingen plockning är tillåten på hyggen de tre närmaste åren efter trädplantering, eftersom skogsplantorna ofta är behandlade med kemiska medel. Området får heller inte ligga för nära trafikerad väg eller annan föroreningskälla. Dessutom ska cesiumhalten i marken kontrolleras och får inte överstiga de gränsvärden KRAV har satt upp.

Ett socialt ansvarstagande är också en viktig del i KRAV-märkningen. Det innebär att man vid kontrollen även kontrollerar plockarnas villkor. De ska ha bra boende, information på sitt språk och kollektivavtalsenlig lön bland annat. I en förädlad produkt, till exempel KRAV-märkt blåbärs-sylt, är inte bara bären KRAV-märkta utan alla ingredienser är producerade enligt KRAVs regler och inga onödiga tillsatser har använts.

Källa: www.krav.se



GLOMMERSBÄR

Storgatan 94
930 81 Glommersträsk

www.glommersbar.se

INFO

Blåbär är rika på antioxidanter som skyddar cellerna från att åldras i förtid. Bären innehåller mer antioxidanter av typen antocyaniner än något annat livsmedel. Cirka tre gånger mer än de båda näst rikaste källorna, rödvin och te. Det höga innehållet av antioxidanter sägs skydda mot infektion och ohälsa samt förnyar celltillväxten. Blåbär sägs också rena blodet, förbättra cirkulationen och vara bra för synen.

Källa: Glommersbär