

ATL TEMA

Exklusivt
för ATLS
prenumeranter

Morötter på flaska blev genidrag

Succé för förädlade morötter

Ants Pak var så bra på att odla morötter att sönerna inte visste var de skulle göra av dem. Så de började pressa juice och tappa morötterna på flaska. ATLS Börge Nilsson har träffat familjen Pak som lärt Estland att älska Kadarbikus nyttiga grönsaksdrycker.

Det var nog det sovjetiska tänkandet som lyste igenom hos Ants Pak, tror grundarens son Veiko Pak och barnbarnet Lisli Pak när de sätter sig ner vid konferensbordet och berättar hur familjeföretaget Kadarbiku på 33 år växt från en liten gård på 3 hektar till en hel liten koncern som nu odlar 779 hektar.

Ants Pak ångade på i odlandet och hans barn och barnbarn lyckades till slut hitta nya sätt att sälja alla grönsaker. I år omsatte koncernen 6,5 miljoner euro, vilket motsvarar 71,4 miljoner svenska kronor.

På bortre väggen i rummet där vi sitter hänger porträtten på de estländska presidenterna Toomas Hendrik Ilves och Kersti Kaljulaid, som båda varit på besök.

– De hade med sig porträtten när de var här, förklarar Veiko.

Start när Sovjetunionen föll

Kadarbiku är namnet på gården där Ants Pak började odla i egen regi när kommunismen och Sovjetunionen föll i spillror för drygt tre decennier sedan.

Längre sedan är det inte. Lisli Pak, den yngsta generationen i familjeföretaget, föddes 1985. Samma år lanserade



Varje år säljer Kadarbiku 1 000 ton surkål. Det ger en tiondel av omsättningen. Surkål är en klassisk rätt i Estland och en självklarhet på julbordet.

Foto: Börge Nilsson





dåvarande Sovjetledaren Michail Gorbatsjov begreppen glasnost, som betyder öppenhet, och perestrojka, som är ombyggnad — begrepp som snart skulle riva järnridån genom Europa och förändra världen.

Samt jordbruket i Ääsmäe küla, Saure vald, Harjumaa län — inte långt från Estlands huvudstad Tallinn.

Ants Pak är i dag 81 år och kan av hälsoskäl inte vara med vid intervjun.

– Ants är den enda av oss som har utbildning i växtodling. Han har studerat till agronom på universitetet, säger Veiko Pak som nu är bolagets VD.

"Fick försörja sig på allt som gick"

Ants Pak var chef på sovchosen, det statliga kollektivjordbruket, i Ääsmäe. När det kollektiva privatiserades fick de anställda 3 hektar var att bruka och äga. Många chefer på olika kollektivjordbruk plockade på sig betydligt mer, som maskiner, djur och mark. Men inte Ants Pak, säger hans barn och barnbarn.

– Han tog inte med sig någonting mer än sitt kunnande. Sina första 3 hektar hyrde han, säger Veiko.

I Estland var förr så nyss, den tid som allt vägs och mäts emot. När kommunismen föll samman på 1990-talet var livet hårt på riktigt.

– Man fick försöka försörja sig på allt som gick. Vi sålde bilar, vi hade kycklingar och jag och min bror Ville jobbade i Finland. Allt vi tjänade gick till gården, säger Veiko Pak.

I det fattiga Estland som reste sig ur spillrorna var grönsaker välbetald hårdvaluta på marknaderna.

– Men det fanns ingen säkerhet alls. Pappa fick köra runt med lastbil och se vad som gick att sälja. Vi visste aldrig i förväg om han skulle få något sålt eller till vilket pris, säger Lisli Pak som läst ekonomi på universitetet och är bolagets marknadschef.

Ändå rullade det på. Veiko och Ville Pak studerade jordbruk i Finland på ett utbildningsprogram för unga bönder. Jordbruksmark var billig och Ants Pak började köpa på sig areal till firman där fem familjemedlemmar redan arbetade.



Lite otidsenlig är den, bronsskulpturen från 1930-talet som delas ut till den som utses till Årets bonde i Estland. Men Veiko, Lisli och Anneli Pak är glada att den äntligen hamnade hos Kadarbiku.

Foto: Börge Nilsson

Fakta. Kadarbiku Talu och Kadarbiku Köögivili

Anställda: 13 helårstjänster på gården Kadarbiku Talu plus 20 säsongsanställda ukrainare. 55 helårstjänster på grönsaksfabriken Kadarbiku Köögivili.

Ägare: Grönsaksfabriken ägs av grundarparet Ants Pak och hans hustru Siiri Pak samt sönerna Veiko och Ville Pak. Gården ägs av sönerna.

Företagets familjemedlemmar: Grundarparet Ants, 81, och Siiri, 78. Sonen Veiko, 57, hans fru Anneli, 59, och deras barn Lisli, 37, och Ranner, 33. Sonen Ville, 53, och hans fru Laili, 50.

Areal: 779 hektar av vilka 140 är ägd mark.

Odling: Spannmål på 440 hektar, i år vete, korn och ärtor. Sallat, moröt, rödbeta, kålrot, kålrabbi, vitkål, blomkål och broccoli på resterande.

Omsättning 2022: 6,5 miljoner euro vilket motsvarar 71,4 miljoner svenska kronor.

Resultat 2022: 350 000 euro, motsvarande 3,8 miljoner svenska kronor. (Valutakurs 2022-11-21.)

Lagringskapacitet: 6 000 ton grönsaker under tak. Totalt finns 1 100 trälårar som vardera tar 800–900 kilo grönsaker.

Storsäljare: Morotsjuice står för cirka 35 procent av omsättningen. 1 000 ton surkål står för en tiondel.

de. På somrarna behövdes fler. Fler än 100 personer var säsongsanställda på åkrarna.

– Då var det många som ville jobba. Lärare kunde inte försörja sig på sina löner så de behövde arbeta extra på lovet. Jag körde lastbil in till järnvägsstationen, öppnade flaket och folk vällde in. Ingen tänkte på säkerhet då, säger Veiko Paks.

Blev kontaktade av McDonald's

Men just säkerhet skulle bli viktigare än familjen kunde föreställa sig.

I början av 1990-talet såldes alla grönsaker otvättade ur stora lårar. 1995 började Kadarbiku tvätta sina morötter och lite senare dök McDonald's upp.

– När de skulle öppna i de baltiska länderna behövde de lokal isbergssallad till sina hamburgare. Det fanns inte många att välja på så de sökte upp oss. Det är här vår saga med McDonald's börjar. De hjälpte oss att ta de första stegen till vad vi är i dag, säger Veiko Pak.

Hjälpen hette krav, kvalitet och dokumentation.

– Det där fanns ju inte alls här tidigare. De hade massor av regler som vi var tvungna att följa och som de kontrollerade löpande. Tack vare det kunde vi nå en helt ny nivå av matsäkerhet, säger Lisli Pak.

– Man kan nog säga att vi fick ut betydligt mer av samarbetet än vad McDonald's fick. Hade det inte varit för dem hade vi aldrig börjat pressa juice, säger Veiko Pak.

Lagringen ett problem

Fram till nu hade verksamhet och investeringar gått runt på de löpande intäkterna. Men lagringen var ett stort problem. Produktionen var så framgångsrik att det var svårt att förvara skörden torrt och mörkt tills den eventuellt kunde säljas.

– Det andra stora steget var att vi köpte den här byggnaden, den gamla sovchosen i Ääsmäe, säger Veiko Pak och slår ut med armarna i rummet vi sitter i.

Det var 2002 och då behövde de ta ett banklån. Sedan dess





leasar de fordon och traktorer och lånar till vissa investeringar men skulderna är inte stora i förhållande till omsättningen.

– Vi har renoverat från grunden. En stor del av de nuvarande lokalerna är helt nybyggda. Nu kan vi förvara 6 000 ton grönsaker under tak men vi börjar faktiskt få kapacitetsproblem igen, säger Lisli Pak.

Det tredje avgörande beslutet var att satsa på egentillverkad grönsaksjuice. Och skälet var alltså att Ants Pak var så infernaliskt skicklig på att ta fram enorma kvantiteter morötter att hans barn hade svårt att bli av med dem.

– Han var lite sovgettida i tänkandet. Då gällde det mer att uppfylla och överträffa en plan än att producera sådant man visste gick att sälja, säger Veiko Pak.

Nu fanns det nya fina lagerutrymmen för massor av morötter men ingen lika stor marknad.

Kadarbiku skapade en ny, alldeles egen.

Exakt hur idén med de färskpressade juicerna dök upp kan de inte riktigt redogöra för. Inte mer än att den emanerat från samarbetet med McDonald's och att Anneli Pak, Veikos fru och Lislis mamma, förmodligen låg bakom.

– Alla goda idéer kommer på ett eller annat sätt från henne, säger Veiko Pak.

Använder inga tillsatser

Så 2004 började de förädla sina egna grönsaker till färskpressad juice och startade det nya företaget Kadarbiku Köögivili. I början pressade, tappade och etiketterade de för hand och körde själva ut flaskorna direkt till butik. Då som nu pressas grönsakerna utan tillsatser. När drycken förvaras kylskåpskallt har den sju dagars hållbarhet.

– Vi förstod att vi hade två möjligheter. Den ena var juicen, den andra McDonald's. Vi kunde inte satsa på båda, vi var tvungna att välja.

Hamburgerkedjan krävde stor arbetsinsats men gav bara 15 procent av omsättningen. Hade det gett mer pengar kunde beslutet ha blivit det motsatta men isbergssallad är svårödlad och blir lätt fläckig och då är den osäljbar som

hamburgartillbehör. Veiko hittade en litauisk kollega, som tog över leveranserna till snabbmatsjätten i hela Baltikum.

På den vägen är det. De grönsaker som 1990 till hundra procent såldes helt oförädlade är i dag till 80 procent behandlade på ett eller annat sätt.

Påsar med färdigskuret och babymorötter

Den rena morotsjuicen är fortfarande deras storsäljare med cirka 35 procent av omsättningen och säljs även i Lettland och Litauen. I kyldiskarna hittar man också morotsjuice spetsad med apelsin, äpple eller havtorn. Och rödbetsjuice med äpple eller morot.

– Det är ingen överdrift att säga att det är vi som lärt Estland att dricka morotsjuice, säger Veiko Pak.

Men inte bara det. När de hade fått snurr på juicen 2005 tillsatte de lite exotiska frukter och hade plötsligt en smoothie. Eller smuuti, som drycken heter på estniska. Att det finns ett sådant ord, förestniskat från engelskan, är Kadarbikus förtjänst. De har inte bara lärt ett helt litet land att dricka grönsaker på flaska. De har också skapat ett nytt ord för det.

– Fast vi slutade med smuutin 2013. I början hade vi ingen konkurrens alls men när vi slutade var vi inte särskilt konkurrenskraftiga, säger Lisli Pak.

Produktutvecklingen har inte bara gett flytande föda. Babymorötter kom 2008 och de luktar McDonald's lång väg.

– Vi är det enda företaget i Estland som producerar babymorötter.

De komponerade också särskilda påsar med färdigskurna ingredienser till rödbetsoppa borsjtj.

– Det är en bas att krydda som man vill. Man kan tillsätta kött eller äta den helt vegetariskt, säger Lisli Pak.

Hon har också skurit till en rotsaksblandning för ugn som utsågs till Årets matprodukt 2022. Det är tredje gången som den utmärkelsen går till Kadarbiku,

– Jag brukar bara hälla på lite kryddor och olivolja och så in med det i ugnen, säger hon.



Lisli Pak försäkrar att Kadarbiku kommer att lansera någon ny och spännande produktutveckling av grönsakerna de odlar.



Den stiliserade moroten har hängt med i många år i bolagets logga. Själva namnet kommer från gården där de första grönsakerna odlades.





Men tradition är viktigt. 10 procent av omsättningen kommer från Estlands traditionella surkål som är ett måste på julbordet.

Krisåret 2022 visade sig bli ett alldeles utmärkt år, både för gården Kadarbiku Talu OÜ, som också odlar spannmål, och för grönsaksfabriken Kadarbiku Köögivili OÜ.

Omsättningen har ökat med 20 procent.

– Det beror framför allt på att spannmålspriserna pressats uppåt av kriget, säger Veiko Pak.

Ny design med ny etikett och nya runda flaskor har också gett en märkbar skjuts i försäljningen av grönsaksjuicer.

Vann priset "Årets bonde"

Men inte nog med det. Tre gånger har familjens män deltagit i uttagningen av Årets bonde i Estland. Först var det pappa Ants Pak 2003. 2015 försökte lillebror Ville Pak, som mest ägnat sig åt odlingen. Först 2022 blev det storbror Veiko Paks tur.

– Och då vann jag priset. Men jag vet säkert att det inte är så mycket till mig personligen som till hela familjen och till alla våra anställda. Vi har tio anställda som arbetat här i 25 år eller mer. En har varit med från början.

Sjelva priset är en förminskad replika av bronsstatyn sningsmannen som den estländske skulptören Ferdi Sannamees gjorde till böndernas organisation redan på 1930-talet, alltså innan Sovjetunionen ockuperade. Kanske är det lite daterat med en naken man som går runt och sår för hand ur en låda? Vad familjen säger på estniska förstår jag inte men de tittar både lite förtjust och lite förskräckt på statyn när vi plockar fram den på bordet.

– Det känns väldigt bra att få priset. Det är ett erkännande av vad vi har åstadkommit.

Ett erkännande var det. Det bekräftar den estländska bondeorganisationen EPKKs ordförande Roomet Sõrmus. Som ordförande i juryn borde han veta.

– Deras enda egentliga konkurrent som grönsaksodlare gav upp tidigare i år och sålde sin stadsnära mark till en fastighetsutvecklare. Vi vill helst att jordbruksmark fort-

sätter vara jordbruksmark så det blev både ett erkännande av hela familjens arbete i företaget och av det faktum att de fortsätter odla och inte säljer marken, säger Roomet Sõrmus.

Det mesta sås och skördas maskinellt

När ATL hälsar på har precis den första snön kommit. Bara två dagar tidigare, den 15 november, skördades den sista vitkålen.

– Vi lät den vara kvar i jorden eftersom den fortsatte att växa under den varma hösten. Torkan i somras hade gjort att den växte så långsamt, säger Lisli Pak.

Det mesta sås och skördas numera maskinellt men vitkål måste både planteras ut och skördas för hand, precis som blomkål och broccoli. Och i dag köar inga estländare vid järnvägsstationen för att dryga ut lönen med skördearbete.

– I sju år har vi bara haft säsongsanställda från västra Ukraina. De har rekryterat sig själva, genom att tipsa grannar och vänner om att följa med hit och arbeta. Men i år har det kommit färre därifrån på grund av kriget.

Själv gick Lisli in i familjeföretaget utan att tveka efter att ha läst ekonomi på universitetet.

– Jag var väldigt ung när jag började jobba här, är nästan född på företaget, så det var inget jag funderade särskilt mycket på, säger hon.

Redan som femtonåring fick hon lära upp gårdens 60–70 daganställda och se till att det som skulle göras blev gjort. Bland dem fanns män med hård jargong som stod långt från den ordinarie arbetsmarknaden och annars brukade hänga vid järnvägsstationen i närmsta staden Keila.

Så när den tonåriga Lisli Pak skyndade till eller från tåget hände det ofta att hon blev stoppad av någon inte helt nykter herre som förtjust kände igen henne som sin gamla lagbas.

– Det var alltid någon som ropade och frågade: "Hej! Hur är det med dig?", säger Lisli Pak.

Börge Nilsson

red@atl.nu



Första generationen företagare i bolaget var helt inriktad på att odla morötter som såldes utan vidare förädling. Men nästa generation hittade ett sätt att förädla rotsakerna.

Ansvarig utgivare: Annika R Hermanrud
annika.r.hermanrud@lrfmedia.se
Artiklarna i den här specialutgåvan har tidigare publicerats i ATL och på www.atl.nu under 2022.

Du är väl prenumerant?

Om du prenumererar på papperstidningen har du gratis tillgång till hela vårt digitala utbud.

Tidning + ATL digital kostar 249 kronor/månad.

Gå in på www.atl.nu/prenumerera och beställ i dag!