



SMART LANDSBYGD

ÖRN
SKÖLDS
VJK

Visst bakar du din tårta på smarta lokala råvaror?

Örnsköldsviks kommun, som till ytan är en av Sveriges största, består till stor del av landsbygd. En landsbygd full av entreprenörskap och engagemang.

De två utvecklingsprojekten Digibyggd och Framtidens smarta Servicepunkter arbetar båda för att stärka bygdernas förutsättningar till att fortsätta vara en plats att både leva och verka på.

I samband med den nationella landsbygdsveckan vill vi därför slå ett slag för våra lokala livsmedelsproducenter och servicepunkter, som med hjälp av digitala verktyg utvecklar sina verksamheter. Läs till exempel om mjölkbonden som använder sensorer för att underlätta vardagen och ta del av hur lokal service kan utökas med hjälp av obemannade butiker.

Vi har även tagit med en smakkarta för att göra dig nyfiken på vad våra landsbygder har att erbjuda. För digitala kompisar i all ära, det viktigast är ändå att du och jag handlar lokalt, så att våra entreprenörer kan fortsätta verka och förse oss med nödvändiga produkter.

Trevlig läsning!
Maria och Camilla



DIGIBYGD

I projektet Digibyggd jobbar Örnsköldsviks kommun tillsammans med Bron innovation för att stärka bygdernas förutsättningar till långsiktig och hållbar tillväxt med hjälp av digitalisering. Genom företagsbesök och behovskartläggning söker vi smarta - uppkopplade - vägar vidare. I dag jobbar alla mer eller mindre digitalt men nästa steg kan vara att förfina och effektivisera arbetet ytterligare. Digitalisering kan vara så mycket; det kan handla om att öka företags möjligheter i allt från att interagera med kunder och andra företag samt förenkla processer som bokföring och körjournaler. För den som vågar tänka nytt kan digitalisering hjälpa till i mötet med nya typer av behov och beteenden i ett ständigt föränderligt samhälle.

KONTAKT:

Maria Lundkvist, projektledare Digibyggd
maria.lundkvist@ornskoldsvik.se



FRAMTIDENS SMARTA SERVICEPUNKTER

På ett antal platser på Örnsköldsviks landsbygd finns så kallade servicepunkter som fungerar som ett nav för service och information till boende och besökare. I projektet Framtidens smarta Servicepunkter undersöker vi hur dessa ska utvecklas för att på bästa sätt möta framtidens behov. Det kan handla om att se över möjligheterna för digitala lösningar för pakethämtningar eller undersöka om det finns behov för fler servicepunkter i våra landsbygder. Nu kan du ta chansen att vara med och utforma framtidens servicepunkter, scanna QR-koden på sidan här intill och berätta hur du vill att en servicepunkt ska vara.

KONTAKT:

Camilla Asplund, projektledare Framtidens smarta Servicepunkter
camilla.asplund@ornskoldsvik.se

Båda projekten har beviljats medel från Tillväxtverket via landsbygdsprogrammet och Europeiska jordbruksfondens landsbygdsutveckling.

Livskvalitet i hela Örnsköldsvik

Örnsköldsviks kommun är stad och land, skog och hav. Närheten till natur och till service är det som skapar livskvalitet i hela Örnsköldsvik. Sedan många år är utveckling och samverkan i landsbygd ett ständigt pågående och långsiktigt arbete som sker i fyra olika bygdsmråden, vart och ett knutet till en serviceort med omland.



ANUNDSJÖ

www.alskaanundsjo.se

Anundsjö är Höga Kustens vildmark. Här njuter vi av allt som skogar, berg, åkermark, sjöar och vattendrag har att erbjuda oss. Vi kan vandra och nå höga toppar, paddla kanot längs natursköna vattendrag och bada vid otaliga sandiga stränder. Följ skoterleder, åka skidor både längs efter och utför eller sitta på en sjö med solen i ögonen och testa fiskelyckan. Utbudet är stort och dörren står öppen. Välkommen du också att njuta av allt som Anundsjö har att erbjuda.



GIDEÅLVDAL

www.visitgidealvdal.nu

Den som söker äventyr och en aktiv vistelse i Höga Kusten har mycket att välja på i Gideåldal. Naturen är variationsrik med Gideälven, åar, sjöar, berg och skog. Här finns ett bra utbud för alla, oavsett om man tar sig fram med bil, på hästryggen, i kanot eller till fots. Gideåldal är också för den som vill njuta av tystnaden och stillheten. Eller varför inte fånga en stor öring eller harr i något av de fina fiskevattnen.



GRUNDSUNDA

www.hogakustennord.se

Höga Kusten Nord är inte bara en plats, det är ett majestätiskt paradiset fullt av färgsprakande upplevelser. Vi som bor här bär på en lång och historisk stolthet över vidsträckt gröna slätter, skimrande kusthöjder och välkomnande naturaktiviteter.



NÄTRADALEN

www.visitnatradalen.se

En dalgång full av möjligheter. Välj och vraka bland utflyktsmål, mat- och fikaställen och god service. Ta med familjen på en dagsutflykt med upplevelser och nya upptäckter. Eller njut av lite egentid med en varm tröja i ryggsäcken när du ger dig ut på vandring, paddling eller skridskoåkning. Avsluta dagen på ett café och låt någon annan laga till dagens sista kopp kaffe. Eller kanske familjen är hungrig. Då finns det restauranger här att välja bland.

HUR MYCKET MAT PRODUCERAS I ÖRNSKÖLDSVIK?

Så här svarar Erik Forsén, LRF. I dag finns det runt 560 producenter inom de gröna näringarna i Örnsköldsvik som tillsammans förser marknaden med ägg, fisk, mejeriprodukter, kött och rotfrukter/grönsaker som produceras i kommunen. Produkter som tagits fram med stor omsorg om djur, miljö och människa. Om vi alla försöker att göra medvetna val i matbutiken kommer produktionen även att finnas här i framtiden. Att handla lokalt är mer miljövänligt, ökar den biologiska mångfalden och håller landskapet öppet!

INTE BARA KOSKIT!

Podden om Örnsköldsviks fantastiska landsbygder. Här lyfts upplevelser, jobb och boende och massa mer. Podden görs av våra fyra Bygdssam tillsammans med Örnsköldsviks kommun.

Finns där poddar finns.



MER ÄN MEJL OCH INSTA

Vad är egentligen digitalisering?

Johan Magnusson, professor vid Institutionen för tillämpad IT på Göteborgs universitet, definierar digitalisering som en metod för utveckling: Närmare bestämt "en metod för verksamhetsutveckling där digitala lösningar används för automatisering eller innovation."

Hur digital är din verksamhet?

SERVICEPUNKTER I LEVANDE LANDSBYGD

Idag är våra servicepunkter placerade hos kommersiella aktörer, som lanthandel eller en mack med syfte att ge utökad service på landsbygden. I den här enkäten hoppas vi att du vill ge dina tankar kring hur du önskar att en servicepunkt ska vara och var den skulle kunna ligga.

Hur vill du att framtidens servicepunkt ska se ut? Scanna QR-koden och fyll i enkäten så är du med och utvecklar Framtidens smarta Servicepunkter.

DIN ÅSIKT BEHÖVS!





Inte bara ägg i äggboden

Äggboden i Banafjäl känner många ö-viksbor till, en charmig handelsbod med lokalproducerade godsaker och ägg från Nylanders hönseri och Myra gård, som varje år förser Norrland med 9,4 miljoner ägg.

DET ÄR LÄTT att haka till när Fredrik Nylander berättar att hönsriet i Banafjäl rymmer 30 000 hönor men med det antalet räknas det som småskaligt.

– De stora producenterna i södra Sverige är uppe i en miljon höns i sin produktion, säger Fredrik. Det blir lätt problem med smitta och med det kommer samhällskostnader som ska täckas av våra skattepengar. Det skulle vara mycket bättre med flera småskaliga producenter.

De stora producenterna bidrar även till att priserna pressas till nivåer som inte är rimliga för små producenter. Det finns alltså många fördelar med att välja ägg som kommer från det lokala, mindre hönsriet.

– Äggen du köper här i vår bod är de färskastade du kan få tag på om du inte har egna höns, säger Peter. De är plockade samma dag, till ett kylrum och så direkt till boden. Ägg som transporterats utsätts för lastning, lossning och förvaring i olika temperaturer. Det är fortfarande utmärkte ägg men går inte att jämföra med äggen från vår bod.

Äggen som inte säljs i boden levereras till Klöverbergsgården i Luleå för packning och vidare distribution.

– Vi är för små för att driva ett eget packeri och för oss ligger det i Luleå närmast, säger Fredrik. De packar även ägg från eget hönseri och från Bohmans i Skellefteå.

Ö-viksborna äter upp 15 procent av de 9,4 miljoner ägg som produceras i Banafjäl. Den siffran skulle öka om fler gjorde medvetna val vid ägghyllan i butiken.

Swish är ett
oumbärligt
digitalt
hjälpmedel
för oss.

– De stora förpackningarna med 20 ägg från Klöverbergsgården är märkta så att det syns att det är ägg från vårt hönseri. I de mindre förpackningarna kan det även vara ägg från Luleå och Skellefteå. Väljer du ekologiska ägg vet du att de kommer från vår Myra gård, säger Peter.

Myra gård är Nylanders dotterbolag för produktion av ekologiska ägg. Den tillkom 2009 och producerar även ekologiskt spannmål. Fredrik

och Peter driver företaget sedan 2003, som tredje generationen på gården.

Hönsriet i Banafjäl bidrar till öppna landskap eftersom fodret består av svenskodlad spannmål, odlingar som även skapar arbetstillfällen.

– Vi använder svenskt spannmål som foder men till följd av spannmålsbristen på grund av kriget har priserna på det dubblats säger Fredrik. Det har blivit tuffare för oss ekonomiskt men glädjande nog har vår produktion utvecklats positivt genom åren.

Även Äggboden har utvecklats och förutom ägg finns produkter från flera lokala producenter. Potatis från Nyströms i Sidensjö, fläskkött från Gården i Långsjön, must från Gubbholmen i Trehörningsjö och ost från Gide Get är några exempel.

– Via sociala medier är det allt fler som upptäcker oss och vill att vi säljer deras produkter. Det känns bra att få erbjuda ett varierat sortiment till våra kunder, säger Peter. Det är enkelt att handla här. Swish är ett oumbärligt digitalt hjälpmedel för oss.



SERVICE

Hemlings Servicestation

MED FYRA VÄGAR in genom byn, en genomfart för fjälltrafik och många byar runt om har Hemlings Servicestation en strategisk placering. Arne Kristoffersson och Nina Egnor tog över verksamheten i maj 2021 när den tidigare ägaren valde att stänga.

– Det behövs grundläggande service för att kunna verka och bo i landsbygd, säger Arne. Min morfar var entreprenör och byggde det här stället. Det kunderna ville ha fixade han och nu försöker vi driva vår verksamhet i samma anda.

Drivmedelsanläggningen på fastigheten var i dåligt skick. För att lösa det köptes åkern intill in och där står sedan ett år tillbaka en helt ny anläggning.

– För oss är det viktigt att butiken och pumparna hör ihop, säger Nina. Därför är vi en så kallad vit mack, utan kedjetillhörighet. Här ska du kunna tanka med kontanter om du behöver det.

Nina och Arne satsar mycket på extra service. Uthyrning av släpvagnar och vissa maskiner, en uthyrningslägenhet och ett däckhotell är några exempel.

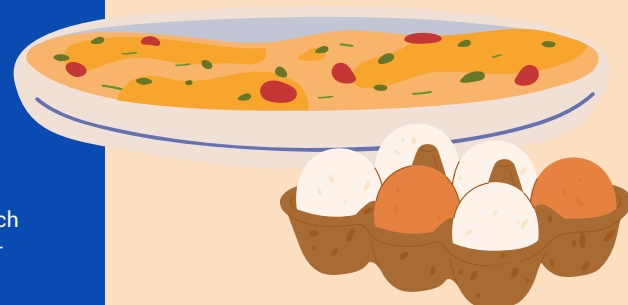
– Vi försöker nyttja de möjligheter som finns på fastigheten, säger Arne. I verkstadslokalen kan du hyra plats per timme för att laga eller tvätta bilen. Du ska inte behöva åka långt för att köpa småsaker du behöver som en stickpropp som går sönder eller en färgburk med pensel för att måla något.

Paketskåpet från Postnord var efterlängtat och livsmedelsbutiken i andra änden av byn kompletterar det totala serviceutbudet.

– Om du måste till stan för att handla är det lätt att du tankar där och finns det inte drivmedel i byn är det stor risk att du passar på att handla i stan när du ändå ska tanka, säger Nina. Hade den ena inte funnits hade den andra påverkats, vi behöver alla varandra.



Säg omelett
på lokalt sätt!



Enkelt att laga och extra gott med lokala råvaror. Självklart får ägg från lokala höns spela huvudrollen i denna matiga bondomelett.

BONDOMELETT

4 PORTIONER / 30 MIN

INGREDIENSER

- 6 ägg från lokala höns
- 6 msk mjölk eller grädde från Norrmejerier
- 1 msk smör eller margarin från Norrmejerier
- 4 kokta potatisar från bygden
- 4 skivor rökt eller rimmat sidfläsk från lokal producent
- 1 gul lök från egen trädgård, grannens eller lokala butiken
- 2 msk persilja, klippt
- Salt & peppar

GÖR SÅ HÄR:

- Skär fläsket i strimlor på tvären. Hacka löken grovt och skär den kokta potatisen i tärningar.
- Stek fläskstrimlorna långsamt i en stor stekpanna tills de är en aning knapriga. Tillsätt matfett och lägg i lök och potatis. Låt det hela steka vidare några minuter tills löken mjuknat.
- Vispa samman äggen och grädde/mjölk, salta och peppra efter egen smak.
- Häll äggblandningen i stekpannan över fläsket, löken och potatisen, och rör om med en trägaffel. Grädda omeletten tills den har stelnat men fortfarande är lite krämig på ytan.
- Strö över persilja och servera omeletten direkt ur pannan.
- Njut av den goda smaken och den sköna känslan av att ha bidragit till fortsatt lokal matproduktion.

Smaka på Örnköldsviks landsbygder

Gårdsbutikerna har varierande öppettider som du hittar på respektive butiks hemsida eller Facebook. Här är några av våra smakerika aktörer.

MATPRODUCENTER OCH GÅRDSBUTIKER

1. LOCKSTABODEN

- Matproducent

Locksta 142, 897 93 Björna

Vedeldad bagarstuga, hembakt tunnbröd, framöver även sylt, saft och olika inläggningar.



2. GÅRDEN I LÅNGSJÖN

- Matproducent

Långsjön 119, 897 92 Trehörningsjö

Lokalproducerat kött.

www.gardenilangsjon.se



3. GIDEÅ GET

- Gårdsbutik, matproducent

Djuptjärn 125, 897 92 Trehörningsjö

Självbetjäning av getost och getmese ur kylskåpet på ysteriverandan, lägg pengarna i en burk eller swisha.

070-36 120 43

www.gideget.se



4. GUBBHOLMEN MUST & GRÖNT

- Matproducent

Kyrkbyn 118, 890 54 Trehörningsjö

Säljer diverse bär- och fruktdrycker producerat i Gårdsmusteriet.

År ingen i Musteriet ring: 070 - 535 78 24.

www.gubboldmenmust.se



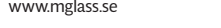
5. MYCKELGENSJÖ GLASSFABRIK

- Matproducent

Myckelgensjö 125, 895 92 Bredbyn

Glasstillverkning.

www.mglass.se

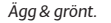


6. GÅRDSMORS ÄGG & GRÖNT

- Matproducent

Kubbe 191, 895 93 Bredbyn

Ägg & grönt.



7. LILLPIGANS

- Matproducent

Kubbe 519, 895 93 Bredbyn

Kött, saft, sylt, marmelad mm

Kontakta innan besök.

www.lillpigans.se



8. JONERS GÅRDEN

- Gårdsbutik, matproducent

Flärke 339, 896 93 Gideå

Gårdsbutik - öppet efter överenskommelse

070-647 13 55 gärna sms.

www.jonersgarden.se

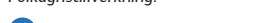
9. MALINS HEMGJORDA POLKAGRISAR

- Matproducent

Köpmangatan 51, 895 30 Bredbyn,

073 - 812 09 72

Polkagristillverkning.



10. GODSTA GÅRD

- Matproducent

Godmarksstrand 111, 896 91 Husum

Köttförsäljning av nöt.



20. FORSS DESTILLERI

- Matproducent

Ulvövågen 7, 893 40 Köpmanholmen

Destilleri.

www.forssdestilleri.se



11. UBERGS TUNNBRÖD

- Matproducent

Uberg 144, 895 97 Skorped

Mjukt tunnbröd, välkommen till vårt bageri, vi bakar tunnbröd på vår gård i Skorped.



12. NOLÅS SMÅBRUK

- Matproducent

Sidensjö

Getost.



13. NYSTRÖMS POTATIS

- Matproducent

Grindnäset 128, 893 96 Sidensjö

Potatisodlare.

www.nystromspotatis.se

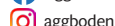


14. ÄGGBODEN I BANAFJÄL

- Gårdsbutik, matproducent

Banafjäl 129, 891 96 Banafjäl

Gårdsbutik med självbetjäning.



15. RAMÖNS FISK

- Gårdsbutik, matproducent

Bussvägen 1, 896 32 Husum

Säsongsöppen fiskbutik.



16. EKO GÅRDEN I SKRIKE

- Matproducent, gårdsbutik

Skrike 202, 893 92 Bjästa

Gårdsbutik, ekologiskt matbröd

på beställning.

www.ekogardeniskrike.se



17. NÄTRA PRÄSTBORD GÅRD

- Matproducent

Prästbordet 105, 893 92 Bjästa

Honung, marmelad, bröd mm.

www.natraprastbord.se 0660-182 82



18. HÖGA KUSTEN GÅRDSMUSTERI

- Matproducent

Nyåker 206, 893 92 Bjästa

Musteri.



19. NÄSKE LAX

- Gårdsbutik, matproducent

Näske 201, 893 91 Bjästa

Gårdsbutik, färsk, rökt och gravad lax mm.

www.naskelax.se



21. NORDINS FISK

- Gårdsbutik, Matproducent

Kläppavågen 33, 893 40 Köpmanholmen

Färsk och rökt fisk, gårdsbutik.

www.nordinsfisk.se



CAFÉER OCH RESTAURANGER

22. RÖDVATTNETS OST & NÖTTER

- Gårdsbutik, matställe

Rödvattnet 156, 895 93 Bredbyn

Ost och nötter direkt från Nederländerna. Camping, restaurang, vandra med alpaca, mini djurfarm, badstrand, grillkåta, fiske, minigolf, skoteråkning, etc.

www.rodvattnetstugbyencamping.jimdofree.com

23. GAMMELGÅRDEN I MYCKELGENSJÖ

- Sommarcafé

Myckelgensjö, 895 92 Bredbyn

Sommarcafé.

www.myckelgensjo.se/sommarcafe



24. HOTELL BJÖRNAFORSÉN

- Restaurang

Gide 209, 890 50 Björna

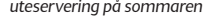
Hotell & restaurang.

25. HEMTRAKTENS AB

- Café

Köpmangatan 42, 895 30 Bredbyn

Presentbutik med blommor. Café med mysig miljö, uteservering på sommaren.



26. BREDBYNS GÄSTGIVERI

- Restaurang

Köpmangatan 34, 895 30 Bredbyn

Restaurang.

www.bredbyns gastgiveri.com

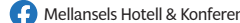
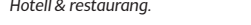


27. MELLANSELS HOTELL & KONFERENS

- Restaurang

Tingshusgatan 6, 895 40 Mellansel

Hotell & restaurang.



28. SKORPEDS HEMBYGDSFÖRENING

- Café

Lännäs 201, 895 97 Skorped

Sommarcafé i vår fina hembygdsgård.

OBS! Endast öppet de veckor som vi har ungdomar som driver sommarkaféet.

www.hembygd.se/skorped

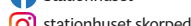
29. STATIONSHUSET I SKORPED

- Restaurang

Kåkstadsvägen 4, 895 97 Skorped

Restaurang.

www.stationhuset.com



30. RÄTTARGÅRDEN

- Café

Moliden

Historiske café och Museum.

www.moliden.se/MoDomuseum/rattargarden



31. GOBODEN

- Café

Murkelvägen 8, 894 95 Moliden

Café.

www.goboden.se



32. NOLÅS CAFÉ OCH LANTGÅRD

- Café

Nolås 155, 893 96 Sidensjö

Café.



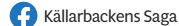
33. KÄLLARBACKENS SAGA

- Restaurang, café

By 205, 893 96 Sidensjö

Sagostig, café & restaurang.

www.kallarbackenssaga.se



34. STRUTSFARMEN

- Gårdsbutik, restaurang, matproducent

Kasta 241, Överhörnsås

Restaurang.

www.strutsfarmen.se



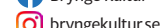
35. ALBERTS CAFÉ & BOD I BRYNGE

- Café

Brynge 139, 893 95 Sidensjö

Sommarcafé, hantverksbod, Secondhand.

www.bryngekultur.se



36. NÄTRA MOTELL & RESTAURANG

- Restaurang

Flygelvägen 1, 893 91 Bjästa

Restaurang, motell

www.natradalen.se



37. NÄTRA HEMBYGDSGÅRD

- Café

Kyrkvägen 10, 893 30 Bjästa

Sommarcafé, kulturhistoria, bagarstuga.

www.natrahembygd.se



38. RINGARBÖNNINGA

- Café

Allén 42, 893 40 Köpmanholmen

Säsongscafé, konferens, utställningar.

Anslutning till upplevelsepark.

www.natrahembygd.se



39. KAJKANTEN RESTAURANG B&B

- Restaurang

Köpmanholmsvägen 2, 893 40 Köpmanholmen

Restaurang B&B.

www.kajkanten19.se



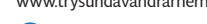
40. TRYSUNDA VANDRARHEM & SKÄRGÅRDSCAFÉ

- Café

Trysunda 4, 893 01 Bjästa

Café & vandrarhem.

www.trysundavandrarhem.se



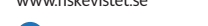
41. FISKEVISTET

- Restaurang

Skeppsmalen, 891 96 Arnäsfall

Restaurang och surströmmingsmuseum.

www.fiskevistet.se



42. SANDVIKENS FISKELÄGE ULVÖN

- Café, lättare luncher

Sandviken, Ulvön

Säsongsöppet - Enklare luncher och fika, semesterby, bad.

www.sandvikens-fiskelage-ulvon.se



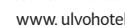
43. ULVÖ HOTELL

- Restaurang

Ulvöhamngata, 893 99 Ulvöhamn

Hotell & restaurang.

www.ulvohotell.se



44. BISTRO RUBEN

- Café o bistro

Café & bistro

www.bistroruben.se





Smaka på Hoga Kusten

Upptäck Örnköldsviks landsbygds lokala pärlor genom att besöka våra matproducenter, gårdsbutiker, caféer och restauranger.

Finns det något bättre än att få gå omkring i en gårdsbutik och klämma, känna, dofta på lokalproducerade produkter, fylla en korg med godsaker för att sen få komma hem och tillaga dem.

Det är lätt att glömma bort all den kunskap, omtanke och passion som ligger bakom en liten handgjord ost, den odlade potatisen eller i den lilla syltburken.

Välkomna till spännande och smakrika smakrundor.

Information om gårdsrundorna finns här:
www.hogakusten.com/smakrundor

Övriga dagar har butikerna varierande öppettider som du hittar på respektive butiks hemsida.

Piffa pizzan
med ortens pära!



Potatis på pizzan passar perfekt,
allra helst när den är närodlad.

POTATISPIZZA

2 STORA PIZZOR / 45 MIN

INGREDIENSER

- 25 g jäst
- 2,5 dl ljummet vatten (37°)
- 1 tsk salt
- 1 tsk honung från lokal odling
- 1 msk olivolja
- 6 dl ljust siktat dinkelmjöl
- 8-12 potatisar från bygden
- 2 vitlöksklyftor
- 150 g riven lagrad ost från Norrmejerier
- 4 msk olivolja
- Salt och peppar

Till servering

- 3 dl Gräddfil från Norrmejerier
- 4 msk löjrom alt. annan rom
- 1 finhackad rödlök

GÖR SÅ HÄR:

- Sätt ugnen på 225°. Smula jästen i en bunke och lös den i lite av vattnet. Tillsätt resterande vatten, salt, honung och 1 msk olivolja.
- Blanda i mjölet lite i taget. Knåda till smidig deg som får jäsa i övertäckt bunke ca 45 minuter.
- Skiva rå potatis och vitlök tunt, gärna med mandolin, och lägg i kallt saltat vatten.
- Kavla ut pizzadegen tunt på mjölat bord och lägg på plåt med bakplåtspapper. Häll av potatis och vitlök och klappa torrt med hushållspapper.
- Lägg potatis och vitlök lite omlott i ett lager på pizzan. Strö över den rivna osten, salta, peppra och ringla över olivolja.
- Grädda i ca 15 minuter eller tills pizzan har fått fin färg och potatisen mjuknat.
- Ta ut ur ugnen, toppa med gräddfil, löjrom, finhackad lök och till sist de två bästa tillbehören – ditt goda samvete och den lokala matproducentens tacksamhet.



SERVICE

Sidensjö Handelsbod



HANDELSBODEN I SIDENSJÖ sysselsätter tre personer utöver ägaren Janne Berggren. Det är en liten butik som rymmer det mesta kunderna behöver.

– Vi har hittat en bra nivå med stadig kundkrets och ekonomi. Vi har bra koll på vad kunderna vill ha och personalen är otroligt duktig på att minimera svinnet, säger Janne.

Butiken är en servicepunkt men Janne tror att den skulle ha dagens utbud och service även utan den skylten.

– Servicepunkterna har funnits i tio år nu och behoven förändras så enkäten som pågår är jätteviktig för att få veta vad som efterfrågas.

Janne flyttade till Sidensjö 2009 och tycker att det är det bästa han gjort i livet.

– Jag älskar närheten till skogen. Sidensjö är en fantastisk by med människor som är öppna och välkomnande. Föreningen Sidensjö framtid samlar alla i bygden och jobbar aktivt för att utveckla platsen. Det var tack vare dem som vi fick i gång butiken efter att den varit stängd i tre år.

På hyllorna i butiken finns många lokala produkter som ägg, kött, potatis, bröd och honung som Janne hämtar med elbil från producenterna.

Med den digitala tekniken kan vi erbjuda generösare öppettider.

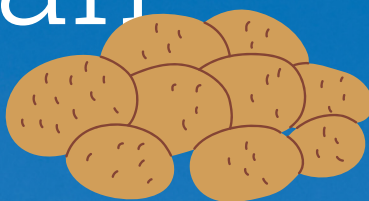
Butiken är ombud för Postnord, DHL, Systembolaget och apotek. Fiskekort finns till försäljning och som hos övriga servicepunkter finns det turistinformation.

– Vi dubblar vår omsättning under sommaren, till stor del tack vare sommarboenden men vi har aktiviteter året om, som hamburgergrillning på sportlovet och hoppborg flera gånger under sommaren.

Sidensjö Handelsbod satsar för framtiden genom att bli en hybridbutik med obemannad kassa ibland.

– Med den digitala tekniken kan vi erbjuda generösare öppettider. Genom stöd från Jordbruksverket har vi tagit in offert på att riva ut allt och uppdatera både lokaler och inredning. Planen är att det ska vara klart inom något år, säger Janne.

Potatis utan omvägar



Hos Nyströms potatis i Sidensjö skördas varje år 500 ton potatis. Räknat på statistiken att svensken i snitt äter 50 kg potatis varje år, innebär det att den lokala potatisodlaren förser 10 000 ö-viksbor med potatis.

– **EFTERSOM VI LEVERERAR** direkt till butik utan mellanhänder är vår största utmaning att matcha produktionen med efterfrågan, säger Stefan Nyström som driver företaget. Vi kan inte styra vädret som påverkar våra skördar och vi behöver få betalt för det arbete vi lägger ner.

Konsumentens krav på kvalitet har ökat och för producenten gäller det att minimera svinn och utnyttja skörden maximalt.

– Det som inte duger till mat går till djurfoder och de storlekar som kunden inte efterfrågar blir utsädespotatis nästa år.

För bästa hållbarhet gäller det att inte röra potatisen efter upptagning. Direkt efter skörd lagras den i lådor i utrymmen där fukten ventileras ut och där temperaturen håller plus fyra grader.

– När det är dags för leverans hämtas potatisen från lagret och så tar vi bort jorden och

sorterar på storlekar innan potatisen tvättas och packas i våra egna påsar.

Stefan visar maskinen som både tvättar potatisen och doserar medan en person manuellt ser till att varje påse packas och försluts. Själv kör han trucken som lossar och lastar potatisen.

Att välja närodlat har många fördelar. Potatisen som packas på morgonen landar samma dag på hyllorna i butiken vilket ger konsumenten en väldigt färsk vara, som håller hög kvalitet jämfört med potatis som transporterats långa sträckor med större koldioxidutsläpp.

– Kvalitet- och miljöaspekten är en del men det handlar även om att behålla pengar och arbetstillfällen i Örnköldsvik och att vi har kvar våra öppna landskap. Utan den lokala matproduktionen och jordbruket skulle vår landsbygd inte vara det den är i dag och din sommarstuga skulle med tiden bli en stuga i en tätvuxen skog.



Det var Stefans pappa som startade Nyströms potatis på 70-talet. Sedan dess har produktionen vuxit till dagens skördar på runt 500 ton/år som odlas på 25 hektar mark. Digitala hjälpmedel har flyttat journalföring, ekonomi och administration till molntjänster.

– Det gör att jag blir friare vilket är en förutsättning för en så pass liten produktion som vi har.

Ur ett beredskapsperspektiv är det viktigt att värna den lokala matproduktionen. När krisen kommer är det för sent att starta upp en större produktion.

– Ett problem är att få tillgång till mark och människor som har kunskap och maskiner för att bruka den men den största utmaningen är att bygga distributionen och försäljningskanalerna.

Potatisen från Sidensjö distribueras till butiker och restauranger i Örnköldsvik. Att få se sina produkter på hyllorna och veta att folk väljer att köpa dem betyder mycket för Stefan.

– Jag brukar uppmana folk att alltid köpa lokalt i första hand och om det inte finns välja svenskt. Vi har väldigt bra system i Sverige för att hålla koll på hur maten produceras. I tredje och sista hand kan du välja europeiskt, det har vi i alla fall viss koll på.





Med känsla för mjölk

Mjölkbonden är en av många som påverkas av konsumentens val i matbutiken. Frida Bylund driver lantbruk i Myckelgensjö och ser tydligt hur människorna på landsbygden är motorn för att hela Örnsköldsvik ska leva.



– **DET HANDLAR OM** så mycket mer än bara mitt arbetstillfälle. Min verksamhet behöver den som säljer maskiner som i sin tur erbjuder entreprenad till den som behöver få skottat vid sommarstugan som ligger vackert vid en sjö i ett öppet landskap. Skulle lägdorna där inte slår tar det bara något år innan slyn börjar trycka in från sjön.

Frida tog över Jon Salmens gård efter sina föräldrar 2010. Att det finns service i Myckelgensjö underlättar mycket. Hon trivs riktigt bra i sin hembygd och ser fördelar med att känna platsen och människorna väl.

– Det går så klart att driva jordbruk var som helst men en bygd med bra människor där du själv trivs gör att det blir lättare. En bra dialog med de som bor i närheten är A och O och med lanthandeln och macken ett par hundra meter

bort spar jag mycket tid och slipper lagra diesel i tankar som behöver besiktas.

En utmaning under många år var den dåliga, eller obefintliga, mobiltäckningen men i dag finns fiber och en mast. Frida bor en liten bit från lantbruket så arbetet underlättas när det går att ha övervakning på korna vid kalvning eller upptäcka om värme pannan stannar.

Digitalisering är roligt och en bra hjälp i vardagen även om det inte alltid är 100 procent säkert.

– Jag har inte gjort några större förändringar sedan jag tog över. Mjölkningsrobotarna fanns redan och jag har investerat i en robot som utfordrar djuren. Den går på el för att få ner dieselförbrukningen.

Sensorerna som övervakar pannan är utplacerade av Övik Energig som en del i ett test av digitala lösningar i tuffa miljöer. Andra sensorer kontrollerar temperatur i kalvrummet och nivån i silosarna.

– I sommar ska vi testa ett gps-system för att se var kossorna är när de är på bete. Där gäller det att batteritiden räcker till. Det finns även en app som visar vilka kor som är brunstiga. Digitalisering är roligt och en bra hjälp i vardagen även om det inte alltid är 100 procent säkert.

Kossornas stall byggdes för

30 år sedan och för framtiden finns planer på att bygga nytt. En investering på många miljoner, fem gånger högre än det investeringsstöd som finns.

– Generellt har det blivit mycket tuffare ekonomiskt. Vi fick höjt mjölkpris under en period men nu är det lägre igen medan allt annat blir dyrare.

Frida levererar sin mjölk till Norrmejerier vars mejeriprodukter finns till försäljning i Örnsköldsviks livsmedelsbutiker, som ofta väljer att kampanja för det lokalproducerade.

– Det är jättebra men i slutändan är det konsumenten som väljer vad saker får kosta. Den billigare produkten lockar kanske idag men till slut kommer alternativen att försvinna. Lägga lite energi på att tänka en extra gång när du väljer i butiken. Har du en giltig anledning att välja bort det lokala kan jag ha förståelse för det men inte om du gör det av ren slentrian.



SERVICE

Myckelgensjö Lanthandel

MYCKELGENSJÖ LANTHANDEL

är en viktig mötesplats för bygden och erbjuder matvaror, drivmedel och service till boende och förbipasserande. Butiken drivs av en ekonomisk förening med en aktiv styrelse som arbetar för fortsatt utveckling.

– Nytt för i år är att vi tar över campingen som ligger så nära oss, säger Kerstin Holmström som jobbar i lanthandeln. I maj ska vi även vara klara med installationen av den nya kassan och bli en hybridbutik.

Med en anställd har butikens öppettider varit begränsade men tack vara den nya kassalösningen kommer det att vara öppet alla dagar.

– Det blir inte öppet dygnet runt men vi siktar på att butiken ska vara tillgänglig sju till tio alla dagar. Vi vet att vi missar kunder som väljer att handla på annat håll för att de är osäkra på om vi har öppet så det blir roligt att se hur det här tas emot.

Ett omtyckt inslag hos Myckelgensjö Lanthandel är fredagsfikat. Då erbjuds alltid något extra smarrigt och hembakat till kaffet.

– Många kommer hit för att möta andra människor och prata en stund och vissa kunder väljer att handla lite varje dag just därför, säger Kerstin.



Hemsändningen, att leverera mat hem till kunder, är ett viktigt uppdrag som lanthandeln får bidrag för så att kundens kostnad för transporten blir låg. Kerstin packar maten medan en styrelsemedlem kör ut den.

– Vi är en lite för liten by för att lanthandeln ska vara ombud för tjänster som paket och annat så för en del service behöver vi fortfarande åka till Bredbyn men det är bra att vi har möjlighet att tanka bränsle här och vi har ju det utbud som en servicepunkt ska ha, och lite till.

Andra helgen i juli firas alltid Lanthandelns dag i Myckelgensjö. En mångårig tradition med aktiviteter som levande musik och att barnen får åka höllass.



Smart med lokalt i sommartårtan

Somrig tårta där söta jordgubbar och syrlig rabarber myser med grädde på mjölk från norrländska kossor.

JORDGUBBSTÅRTA

8-12 BITAR / 40 MIN

INGREDIENSER

En tredelad tårtbotten (köp om solen skiner, baka själv om det regnar)

Jordgubbs- & rabarberkompott

400 g frysta jordgubbar
200 g rabarber
3 dl syltsocker

Vaniljkräm

2 dl grädde från Norrmejerier
2 dl crème fraiche från Norrmejerier
1 tsk vaniljpulver

Dekoration

2 dl grädde från Norrmejerier
300-500 g färska jordgubbar

GÖR SÅ HÄR:

1. Hacka rabarber och tinade jordgubbar grovt. Lägg i kastrull med syltsockret. Sjud i ca 5 minuter till en kompott, mixa om du vill. Låt svalna helt.
2. Vispa ihop ingredienserna till vaniljkrämen. Häll i en spritspåse eller fryspåse.
3. Lägg en del botten på ett fat, bred ut kompott i ett tunt lager. Spritsa en ring med vaniljkräm ytterst runt om botten och fyll med kompott i mitten. Spritsa vaniljkräm över kompotten.
4. Lägg på nästa del av botten och vaniljkräm och kompott på samma sätt som i steg 3. Lägg på sista botten och täck med det som är kvar av vaniljkrämen.
5. Vispa grädden till dekarationen så att den blir fast nog, bred eller spritsa på tårtan.
6. Vräk på färska jordgubbar, fyll en termos med kaffe och ta med hela härligheten på en picknick i öppna landskap som betas och brukas av lokala kor och bönder.

Upptäck Örnsköldsviks landsbygder

Örnsköldsviks landsbygder sjuder av aktivitet och liv året om och extra mycket under sommarhalvåret. Några exempel är orternas egna dagar, marknader, motionsevenemang och saker som firas, som Sveriges nationaldag och Lanthandelns dag. För att inte tala om alla caféer och matställen som finns att besöka. Vill du vara säker på att inte missa det som händer på orten du ska besöka, eller där du bor, kolla in servicepunkternas sociala kanaler för uppdaterad information!

HANDELSBODEN ULVÖN

[f Handlar'n Ulvön](#)

6 JUN Nationaldagsfirande
med glass till barnen

2 SEP Höstmarknad

MYCKELGENSJÖ LANTHANDEL

[f Myckelgensjö Lanthandel](#)

8 JUL Fäbolunken och
Fotbollens dag

7 OKT Höstmarknad

STORSJÖBYGDENS LANTHANDEL

[f Storsjöbygdens Lanthandel](#)

6 JUN Nationaldagsfirande
med smörgåstårter
och aktiviteter

LANTHANDELN I SOLBERG

[f Solbergs lanthandel](#)

2 JUN Invigning macken

1 JUL Lanthandelns dag

COOP NÄRA TREHÖRNINGSJÖ

[f Coop Trehörningsjö](#)

6 JUN Nationaldagsfirande

HEMLING SERVICESTATION

[f Hemlings Servicestation](#)

[@hemling.service](#)

SIDENSJÖ HANDELSBOD

[f Sidensjö Handelsbod](#)

COOP KÖPMANHOLMEN

[f Coop Köpmanholmen](#)

GIDEÅ LIVS

[f Handlarn Gideå Livs](#)

[@gidealivs](#)

FLÄRKE LANTHANDEL

[f Flärke Lanthandel](#)

DAGAR SOM LYFTER BYGDEN

27 MAJ	Husumdagen
28 MAJ	Dalens dag, Herrgårdsparken Köpmanholmen
3 JUNI	Bredbydagen
17 JUNI	Björnadagen
2 JULI	Trehörningsjödagen
24-30 JULI	Sidensjöveckan
JULI	Hemlingdagen
26 AUGUSTI	Höstmarknad i Bjästa



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden



ÖRNSKÖLDSVIKS
KOMMUN