

FÖRETAGSMAGASINET

BORLÄNGE • FALUN

# negotium

MAJ 2026

en del av  bokstaven

*Brukat jorden i drygt 100 år:*

## Sundborns lantbruk

*Italiensk matkultur:*

## Cantina Del Re

*Konstform och levebröd:*

## Skedvi Bröd

*Delikatesser i Murbo:*

## Murboannas

*Strutsar och solpaneler:*

## Sahlins Struts

*Unika belysningsstolpar:*

## Northcone



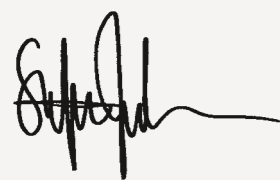
## Från jord till bord

Vet att jag tidigare skrivit om vårens ankomst, men det är svårt att inte nämna den igen, den är ju så påtaglig. Äntligen värmer solen och vi kan njuta av en kopp kaffe lätt tillbakalutad mot husväggen. Restaurangernas uteserveringar är ett välkommet tecken på att vi ska tillbringa mer tid ute i det fria. Att sitta ute och äta en god bit mat, om det är på en restaurang eller på en filt tillsammans med nära och kära spelar ingen roll. Blir man dessutom serverad lokal mat av högsta kvalitet blir man inte annat än nöjd.

I detta nummer har vi besökt några av de som förser oss med riktigt smakfulla delikatesser av yppersta klass när det gäller lokal mat. Hoppas det inspirerar dig att göra ett besök hos någon av dessa matproducenter. Fyll picknickkorgen med allehanda godsaker och ge dig ut i det gröna.

PS. För dig som tycker om mat vill jag tipsa om Smaka på Falun som pågår 29-30 maj.

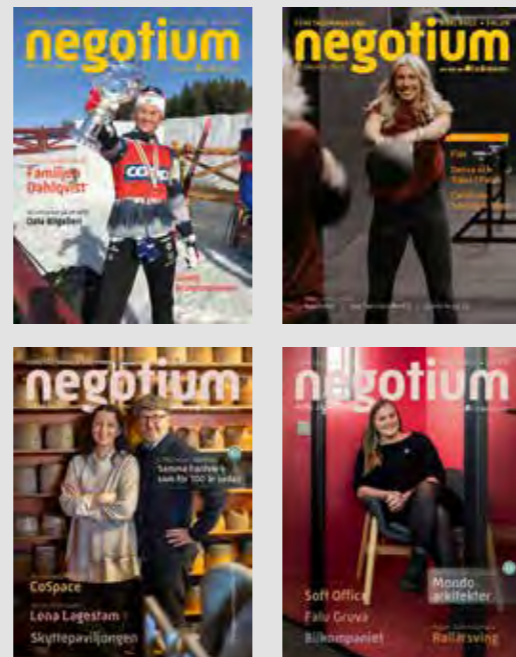
Smaklig läsning!



**Stefan Josephson**  
Ansvarig utgivare



**Förtydligande angående artikeln om Bilkompaniet i förra Negotium:** Bilkompaniet äger Nils Olsson Dalahästar AB via Finnbäckens Invest AB som äger Bilkompaniet.



[www.negotium.nu](http://www.negotium.nu)

Negotium  företagsmagasin



22

Nätverksskalendarium	4
100 företagsbesök på fem dagar	5
Skedvi Bröd	6
Sahlins Struts	8
Sundborns Lantbruk	10
Näringsliv i Falun	14
Murboannäs	16
Näringsliv i Borlänge	20
NorthCone	22
Cantina Del Re	24
Månadens tips	26
I nästa nummer	27



**negotium**

[www.negotium.nu](http://www.negotium.nu)

Namnet Negotium är latin och betyder ungefär "företagande, affärliv".

Ansvarig utgivare: Stefan Josephson, [stefan.josephson@bokstaven.se](mailto:stefan.josephson@bokstaven.se).

Upplaga ca 4.000 ex till företag i Falun och Borlänge.

Reportrar i detta nummer: Pelle Marklund, Jenny Asp.

Bilder i detta nummer: Pelle Marklund, Henrik Hansson, samt arkivbilder från Cantina del Re, Sundborns lantbruk, Murboannäs, Sahlins Struts och Skedvi bröd.

Layout, produktion och tryck: Henningsons Tryckeri AB, Borlänge. En del av Bokstaven.

Papper: 170 och 120 gram Amber Graphic från Arctic Paper Munkedals, Sverige.



## Bjud in till unika perspektiv

Boka er nästa konferens i en historisk miljö med upplevelser som guidade visningar, musei- & restaurangbesök utifrån era önskemål.

Vi arrangerar konferensen för 2-150 personer. Boka på: [konferens@falugruva.se](mailto:konferens@falugruva.se)  
023-78 20 37  
[www.falugruva.se/konferens](http://www.falugruva.se/konferens)




Utän startavgift eller bindningstid!

## Företagslösningar och flexibel bemanning

- ▶ Vi hyr ut personal inom alla branscher
- ▶ Entreprenadtjänster, t.ex. bygg och lokalvård
- ▶ Fastighetsskötsel och yttre skötsel till din BRF

Vi hjälper dig att bemanna ditt företag snabbt och flexibelt med erfarna medarbetare inom de flesta yrkesområden. En snabb och flexibel lösning helt enkelt! **Boka på [veteranpoolen.se](http://veteranpoolen.se)**

070-330 92 96  
[dick.gottberg@veteranpoolen.se](mailto:dick.gottberg@veteranpoolen.se)

**VETERANPOOLLEN**

## Nätverkskalender

### DALARNA BUSINESS\*

**Commercial Breakfast**

**Datum:** Fredag 29 maj 2026

**Mer info:** [www.dalarnabusiness.se](http://www.dalarnabusiness.se)

### Näringslivsfrukost

**Arrangör:** Murboannas

**Datum:** Torsdag 28 maj 2026

**Tid:** 07.30-09.00

**Mer info:** [www.murboannas.se](http://www.murboannas.se)



### Dalarna Talks 7 maj

Med fokus på AI och energi.

**Arrangör:** Dalarna Science Park + ONLINE

**Datum:** Torsdag 7 maj 2026

**Tid:** 08.45-09.15

**Mer info:** [www.dalarnasciencepark.se](http://www.dalarnasciencepark.se)

### Dalarna Innovation Days

**Arrangör:** Dalarna Science Park

**Datum:** 19-23 oktober.

**Mer info:** [www.dalarnasciencepark.se](http://www.dalarnasciencepark.se)

Programmet presenteras och anmälan öppnar under sommaren 2026.

**Tipsa oss gärna om du vet något som kan vara värt att synas i vår nätverkskalender.**

## 100 företagsbesök – på fem dagar!

Politiker och tjänstemän i Falun har en riktig och viktig utmaning framför sig. I slutet av maj ska de nämligen klara av 100 företagsbesök på fem dagar.

— Det kommer att gå bra och bli betydelsefullt, säger kommunalrådet Liza Lundberg (s) och näringslivschefen Linda Norén.

» Text och bild: Pelle Märklund

Det kan låta som ett försök att ta sig in i Guinness rekordbok, men det är det absolut inte. Istället handlar det om ett synnerligen seriöst grepp för att lära sig mer om företag och företagande i kommunen.

Inspirationen till projektet kommer från Västerås, där det blev ett gott utfall. I Falun blir en liknande satsning verklighet under vecka 22, 25-29 maj.

— Tanken är att politiker och tjänstemän ska lära sig mer om företagare och deras verklighet. Detta för att göra ett bra näringslivsklimat här i Falun ännu bättre.

— Näringslivskontoret gör, tillsammans med kommunens kommunalråd och oppositionsråd, kontinuerliga företagsbesök vid flera tillfällen i månaden. Nu tar vi det här spännande greppet och syftet är, att lära oss mer om de lokala företagens möjligheter och utmaningar och att stärka relationen mellan näringslivet och kommunen, förklarar Linda Norén.

— Enigheten bland politikerna i Kommunstyrelsen är stor kring det här projektet. Alla ser nyttan och värdet av att träffa företagare och därmed ge våra förtroendevalda och tjänstemän möjlighet att fatta bra beslut, säger Liza Lundberg.

En inbjudan har gått ut till Faluns 6 500 företag, där de som vill ha besök under vecka 22 kan anmäla sitt intresse. Att fylla platserna i Västerås var inga som helst problem och Linda och Liza hoppas på stort intresse även i Falun.

Rent praktiskt delas politiker och tjänstemän in i fyra parallella grupper om fyra personer, där varje grupp gör fem besök per dag.

— Den stora utmaningen kanske ligger i att frigöra plats i företagarnas kalendrar. Men vi känner redan nu att många är nyfikna och vill träffa oss.

— En kommun där företagen trivs, utvecklas och växer, det genererar inflyttning, skatteintäkter och välfärd. Därför är det viktigt att företagare och företag känner



att politiker och tjänstemän visar intresse, att de vill lära sig mer – helt enkelt att de bryr sig.

— Det finns minst 100 goda skäl till att vi gör de här besöken under en vecka, slutar Linda och Liza. **n**

## Kia Business Edition.



Movement that inspires

Med Kia Business Edition får du våra populära elbilar Kia EV3, EV4, EV5, EV6 och EV9 i fullutrustade GT Line-utföranden, med attraktiva förmånsvärden. Upptäck den laddbara friheten från Kia. Välkommen in.

**BJÖRKMANS BIL**

Energiförbrukning blandad körning enligt körcykeln WLTP: Kia EV3 14,9–16,2 kWh/100 km, Kia EV4 14,6–14,9 kWh/100 km, Kia EV5 16,9–17,8 kWh/100 km, Kia EV6 AWD 17,0 (19\*)–17,7 (20\*) kWh/100 km, Kia EV9 AWD 22,2 (19\*)–22,8 (21\*) kWh/100 km, CO<sub>2</sub>-utsläpp 0 g/km.





Traditionen kring knäckebröd gräddat för hand i vedeldad ugn är viktig. För vissa är det både en konstform och ett levebröd.

— Vi vill vara med och bevara hantverket, säger Maria Adeström-Jonsson, marknadsansvarig på Skedvi Bröd.

## Traditionen och hantverket är levebröd för bagarna i Skedvi

» Text: Pelle Märklund Bilder: Pelle Märklund, arkiv Skedvi Bröd.

Området runt Stora Skedvi och Vika har en lång tradition när det gäller bakning av knäckebröd. Det är sedan gammalt ett centrum för den här typen av bröd.

— Knäckebröd har bakats och gräddats i den här trakten i mer än 100 år. När den eran 2013 var på väg att ta slut, då grundades Skedvi Bröd och på den vägen är det. I den gamla mejeribyggnaden, där Vika Bröd tidigare hade sina ugnar, byggdes en ny verksamhet upp. Allt enligt gamla recept, gamla metoder, en specialbyggd maskin och fyra ugnar som de såg ut förr.

— Bagarna som jobbar här har en alldeles unik kunskap och är fantastiskt skickliga. Den kompetensen och fingertoppskänslan är inget man lär sig på kurser, det är ett kulturarv, fortsätter Maria.

Det levande bageriet är huvudattraktionen hos Skedvi Bröd. För besökaren är det bara att vandra in



Delikatessdisken i saluhallen.

i hjärtat av verksamheten och studera produktionen, bagarnas teknik i de olika momenten, den stora bakmaskinen, sortering och paketering.

— Eller uppslagsmaskinen, som vi kallar den maskin som kavlar ut degen och stansar de runda kakorna. Den hittade vi i Piteå där den hade tjänstgjort i tillverkning av mjukt bröd. Efter renovering och ombyggnad passade den utmärkt för oss.

— Visst, den här maskinen kräver en hel del kärlek och handpåläggning. Då och då trilskas den, men oftast är den snäll och medgörlig, skrattar Maria.

Varje dag bakas mellan 4 000 och 5 000 brödkakor hos Skedvi Bröd. Grunden är det traditionella rågmjölknäckebrödet. Utöver det finns några varianter till.

— Hjärtat i verksamheten är förstås bageriet, det är en fantastisk miljö som bör upplevas. Vi vill vara en matdestination som lyfter traktens alla duktiga producer och deras produkter.

— I Saluhallen läggs stort fokus på nöt- och fläskköttet som uteslutande kommer från två gårdar i byn. Utöver det finns en dignande delikatessdisk med godsaker som: rökt kött, korvar och ostar. Potatis, ägg, oljor, sylt, marmelad, drycker och en massa annat, som

till stor del producerats i trakten. Där går det att strosa runt bland hyllorna, upptäcka smaker som lockar och kanske också köpa med något hem att njuta av vid helgmiddagen.

Med tiden har utbudet vid Skedvi Bröd växt. Utöver att visuellt och att direkt på plats kunna följa tillredning och gräddning av knäckebrödet, så kan besökarna också njuta av en högklassig restaurang, en "gårdsplan" som under sommaren erbjuder: växter, trädgårdstillbehör, inredningsartiklar, konsthantverk samt ett café med fika och lättare luncher på menyn.

### Maria Adeström-Jonsson igen:

— Sedan är vi stolta över att också ha den gamla disponentvillan tillgänglig. Den ligger rakt över vägen och kallas rätt och slätt för "Villan". Där kan företag och privatpersoner hyra in sig för möten, konferens eller nöje – med eller utan övernattnig.

— Alla olika verksamheter här hos oss på Skedvi Bröd ger spännande synergier. Knäckebrödsbageriet, restaurangen, mejeriet, saluhallen och sommartid blir även gårdsplanen, med ett växthus, en matdestination för lokalt och småskaligt mathantverk. n



# Sahlins hittade sin nisch i strutsfarmen

» Text: Pelle Märklund Bilder: Pelle Märklund, arkiv Sahlins Struts.

Att se en struts i Sverige är exotiskt.

Möjligheten finns här i Dalarna.

— Att uppleva de här mäktiga fåglarna är en del i vår verksamhet, säger Lina Strand och Martin Sahlin på Sahlins Struts.



Det var i mitten på 90-talet som Sahlins gård i Romme skiftade karaktär. Mjölkproduktionen gav inte den lönsamhet som familjen önskade och det behövdes ny energi.

I det läget stoppade makarna Kerstin och Gunnar Sahlin verkligen inte ”huvudet i sanden”, som strutsar lär göra i det välkända talesättet. De tog istället tag i utmaningen.

Den nya inriktningen genomfördes, korna flyttade ut och strutsarna flyttade in.

— Det där är drygt 30 år sedan, när jag föddes. Jag brukar skoja om att jag inte kom med storken, utan med strutsen, ler sonen Martin.

— Mamma var utbytesstudent i Nebraska, USA, och efter ett återbesök i Nordamerika tillsammans med Gunnar, kom de – dessutom i snöstorm – för första gången i kontakt med strutsar. Det var nog då som ett frö såddes, tror Martin.

I dag är verksamheten på Sahlins Struts rejält utbyggd jämfört med starten 1994. Det har funnits djurhållning och byggnader här i generationer. Däremot skedde den första produktförsäljningen ur en barack, innan café- och restaurangverksamheten växte fram.

— Numera finns det även ett brygghus på området som min bror Erik driver i egen regi. Erik förser oss med drycker till restaurangen och till våra pubkvällar, fortsätter Martin.

— Hela gårdens verksamhet, från strutsarna och lantbruket till foderproduktion och energilösningar med solcellspaneler, präglas av Gunnars filosofi kring omtanke och kretslopp, med mottot ”från jord till bord”. Hans hållbarhetstänk återspeglas i stora delar av verksamheten, bland annat i de produkter som erbjuds i gårdsbutiken. Här finns exempelvis hudvårdsprodukter med strutsolja som bas, ett kreativt sätt att ta tillvara på råvarorna.

— Utöver det erbjuder strutsfarmen upplevelser för alla åldrar. Bara att titta på strutsarna och äta en glass är en härlig sommaraktivitet. Förutom strutsuppfödningen består verksamheten idag även av gårdsbutik, restaurang/café, gruppbesök, konferenser och olika evenemang. Restaurangen är framför allt öppen under sommarsäsongen, men används också vid bokade grupper och arrangemang. Hit kommer ungefär 25 000 besökare per år.

— Vi finns också med och arrangerar rundturen ”Smaka på Dalarna”, som gör stopp hos Murboannas, Skedvi Bröd och här på Sahlins Struts. Deltagarna ges då möjlighet att höra om varje företags historia och verksamhet, samt smaka på produkter.

— Det finns också en utökad tur, en rundresa som inkluderar såväl mathantverk som kultur. I de turerna finns även Carl Larson-gården och Falu Gruva med som destinationer, berättar Lina.

Även fast vintern lägger strutsfarmen i en stämning av slummer, så är det många sysslor som ska skötas.

Som mest finns omkring 200 strutsar på gården under året, vilket innebär mycket arbete med foder, skötsel och hela processen kring fåglarna. Men det är en del av vardagen som också gör Sahlins Struts till en så unik upplevelse för besökarna.

Lägg därtill den foderproduktion och växtodling som också inkluderas hos Sahlins Struts. Utöver det ska även gårdsbutik och restaurang hållas igång. Det blir en del att syssla med.

## Har verksamheten blivit som ni har önskat?

— Vi går väl hela tiden med tankar på hur gården skulle kunna utvecklas. Just nu arbetar vi med att förvalta, förfina och utveckla verksamheten, med både kortsiktiga planer inför säsongen och mer långsiktiga tankar kring gårdens framtid.

## Hur vanligt är det med strutsfarmar i Sverige?

— Jag skulle gissa att det finns ungefär fem stycken runt om i landet. Det är en ganska ovanlig verksamhet, och många utmaningar handlar om att hantera hela kedjan på ett tryggt och hållbart sätt.

— Vi har valt att sköta hela processen själva, vilket ger oss möjlighet att utveckla produkter av hög kvalitet och erbjuda något som få andra kan, slutar Martin. **n**

Tvålltillverkning.



# Bröderna Bengtssons lantbruk bjuder på mycket spännande



Familjen Bengtsson har brukat jorden kring Baggärdet i drygt 100 år. Det var 1924 som Erik Bengtsson flyttade hit från Bjursås.

— Vi fortsätter i farfars anda, men väldigt mycket har förändrats här på gården, säger barnbarnet Erik.

» Text: Pelle Märklund Bilder: Pelle Märklund, arkiv Sundborns lantbruk.

**A**tt vandra runt på Sundborns Lantbruk i Karlsbyheden, se det som bröderna Bengtsson – Erik, 54, och Martin, 48 – just nu driver tillsammans med sin familj, släkt och anställda är en upplevelse.

Här finns cirka 120 mjölkkor och 330 nötboskap. Till verksamheten räknas också en liten produktion av potatis, där skörden i huvudsak säljs på ICA Maxi i Falun, ICA Supermarket i Svärdsjö och på den egna gårdsbutiken Rekoring.

Eftersom det handlar om en ambassadörsgård för Arla, så finns det möjlighet att via förbokning hos Arla göra ett besök. Det här gör att allmänheten hälsar på då och då.

Bara ett besök hos de glada mjölkorna i huset där de håller till, där de kan ströva fritt, äta när de vill, vila på frikostig yta och där de blir mjölkade av nyligen installerade robotar, är en fröjd.

— Lösdriften startade vi med 2009 och det känns riktigt bra, både för oss och djuren. Det har, tillsammans med ny teknik, också blivit en ny dimension i yrket.

— Att se hur trivseln ökar bland korna, upptäcka hur deras relationer ser ut och hur snabbt de lär sig nya moment i sin vardag, det är oerhört intressant, menar Erik och Martin.

Den stora nyheten på lantbruket i Baggärdet är den robot som sköter mjölkningen. Bara några dagar efter installationen hade 90 procent av korna själva lärt sig proceduren kring mjölkningen.

— När de känner att de vill bli av med mjölken traskar de bort till mjölkningsstationen. Vissa stunder är det kö till roboten som, när djuret väl kommit in i båset, sköter hela proceduren.

— Först tvättar den juvret, sätter dit mjölkningsmaskinen på spenarna och monterar av maskinen när mjölken börjar ta slut.

— På en bildskärm kan vi se hur mycket mjölk som kon har lämnat, hur mycket varje spene givit och en del andra uppgifter. Det är makalöst egentligen, både tekniken och hur korna anpassar sig. Visserligen finns det lite mat som lockar i båset där roboten jobbar. Det kanske är en liten förklaring, skrattar Erik.

Fascinerande är även hur en stor del av släkten Bengtsson brinner för jordbruket och den här livsstilen. Det började alltså med farfar Erik på 1920-talet, fortsatte sedan med hans söner Sven-Erik (pappa till Erik och Martin), Lars och Anders.

I dag är det alltså Erik och Martin som står för huvudsysslorna, Erik i rollen kring djuren och Martin med ansvaret för det som växer.





## VÄLKOMMEN TILL SCANDIC LUGNET FALUN **MÖTEN & KONFERENS**

Söker ni efter inspirerande konferenslokaler i Falun? Upptäck de nyrenoverade konferensrummen på Scandic Lugnet i Falun

Under 2023-2024 har Scandic Lugnet i Falun genomgått en total förnyelse, från konferensrum och restaurang till alla hotellrum och sociala ytor. Från klassisk charm till modern komfort med allt ni behöver för lyckade möten och evenemang. Nu är vi redo att välkomna er till era nästa möten och konferenser, i nyrenoverade lokaler som anpassas efter era behov. Vi erbjuder flexibla konferensrum för 6-1000 personer, tack vare våra samarbeten med Högskolan Dalarna och Lugnetkyrkan. Oavsett om ni behöver ett intimt möte eller en stor konferens så har vi lösningen för er.

På Scandic Lugnet Falun anpassar vi allt efter era önskemål, från mat och dryck till tekniska lösningar. Vår restaurang serverar mat av högsta kvalitet och vårt fika erbjuder allt från klassiska kanelbullar till veganska och glutenfria alternativ. Behöver ni arrangera ett mingel eller afterwork? Vår nyrenoverade restaurang kan delas av för privata avdelningar, eller varför inte avsluta dagen med en drink vid vår öppna spis?

Vi står vid er sida hela vägen, från planering till genomförande. Vi ser till så att allt flyter på smidigt, så att ni kan fokusera på ert möte, inte på logistiken.

Som Svanen-märkt hotell är hållbarhet en naturlig del av allt vi gör. Våra lokaler och tjänster uppfyller strikta miljökrav och hotellet drivs uteslutande av förnybar energi med energi-effektiva system för uppvärmning och fjärrkyla. Ni kan känna er stolta över att välja ett hotell som tar ansvar, utan att behöva offra komfort eller kvalitet.





## Företagarfrukost med VM-tema lockade rekordmånga

**Företagarfrukost med skid-VM 2027 i fokus. Då blev det nytt deltagarrekord. Inte mindre än 250 företagare hade sökt sig till Magasinet för att få veta mer om det kommande mästerskapet.**

- Det blev lapp på luckan, jätteroligt. Jag har känt att det finns ett jätteintresse från företagen att få veta mer om VM och följa resan på nära håll. Rekordintresset är ett bevis för det, och vi kommer därför att lägga in VM som en punkt i alla träffar vi arrangerar framöver, säger Linda Norén, näringslivschef.

- Vi var stolta och oerhört glada när vi lämnade Magasinet. För oss i VM-organisationen är det jätte viktigt att få komma ut och presentera skid-VM på det här sättet. Det kändes som det fanns en härlig energi i lokalen, och att företagen är positiva till ett skid-VM i Falun. Något som är viktigt för vårt fortsatta arbete, säger Sara Tigerström Monfelt, operativ chef i VM-bolaget.

Företagarfrukostar arrangeras med jämna mellanrum. Den här gången stod Falu kommun tillsammans med Skid-VM i Falun 2027 AB, Beyond Skiing och Centrala stadsrum som arrangörer. Hela frukosten hade kommande skid-VM i fokus.

Ett fokusområde som alltså gjorde att rekordmånga ville vara med. Både Falu kommun och VM-bolaget lämnade information om både det pågående och framtida arbetet med skid-VM.

- Vi har fått en väldigt positiv feedback från deltagarna efter frukosten, och planerar för att ha en stor företagarfrukost med VM-tema även under hösten, säger Linda Norén.

- För oss är det viktigt att vi och kommunen har möjlighet att synas tillsammans när det gäller skid-VM. Tillsammans skapar vi något unikt och vi har ett otroligt tight samarbete. Det är också viktigt för oss att nå ut med information och inspiration till vårt kommande evenemang, och då är det bra att vi får och tar chansen att nå ut med vårt budskap i olika sammanhang, säger Sara Tigerström Monfelt.

Skid-VM i Falun startar 24 februari 2027 och pågår till 7 mars. Tävlingsarna beräknas locka 230 000 besökare, och lägg därtill att 160 miljoner tv-tittare runt om i världen kommer att följa VM-tävlingarna i Falun. Cirka 1 000 medarepresentanter kommer att finnas på plats och runt 2 000 volontärer kommer att hjälpa till med evenemanget.



Siffror som ger en bra bild på hur stort ett mästerskap av det här slaget är.

Företagarfrukosten inleddes med att Falu kommuns representanter – kommunalrådet Liza Lundberg (S), VM-projektledaren Anna Wickberg och kommunikationschefen Patrik Söderqvist – informerade om hur kommunen arbetar med skid-VM.

Från VM-bolaget fanns Kajsa Sjösvärd, tillförordnad vd, och Sara Tigerström Monfelt på plats med ett antal medarbetare för att berätta mer om vad bolaget gör och hur arbetet går. Arbetet går enligt plan var deras budskap. Under vintern har viktiga testevent genomförts: Världscup i backhoppning och längdskidor och Continental Cup i nordisk kombination.

VM-bolaget har i nuläget 32 medarbetare.

Företagsnätverket Beyond Skiing fanns också på plats för att ge information om sin verksamhet och inspirera att fler blir medlemmar.

Stora Enso berättade om sitt partnerengagemang.

## FÖRETAGARVECKAN BESÖKSSPECIAL

### Snart dags för 100 företagsbesök på en vecka

**Företagarveckan blir i år en besöksspecial med enbart företagsbesök och sker vecka 22. Mellan den 25 och 29 maj kommer politiker och tjänstepersoner att besöka 100 företag i Falu kommun. Håll koll och följ besöken i våra olika kanaler.**

Företagarveckan besöksspecial genomförs som en satsning på att förbättra näringslivsklimatet och förutsättningarna för att driva företag i Falu kommun.

- Vi vill förstå företagens utmaningar och ta med oss frågor och funderingar hem för att kunna förbättra och förenkla företagarnas vardag, säger Liza Lundberg (S) kommunstyrelsens ordförande.

Varje företagsbesök under veckan tar cirka 45 minuter där 3 till 4 politiker och tjänstemän deltar.

#### Aktuellt

**8 maj**  
Upphandling för nya och mindre företag

**12 maj**  
Bygdeforum, öppet för allmänheten

**25-29 maj**  
Företagarveckan – besöksspecial

#### Följ oss på sociala medier:



#### Kontakt

Telefon: 023-830 00, kontaktcenter  
E-post: [naringslivskontoret@falun.se](mailto:naringslivskontoret@falun.se)

Läs mer om vårt arbete på  
[falun.se/naringsliv](http://falun.se/naringsliv)



## Murboannas – prisat för ostar och lovordat av besökare

» Text: Pelle Märklund Bilder: Pelle Märklund, arkiv Murboannas.

Mat kan vara så mycket.

Den kan vara livsavgörande,  
men också ett intresse, en njutning.

Mat kan även vara ost som en delikatess.

— För oss är den också ett hantverk, säger Mats Reyier.

**P**risat för sina goda ostar, älskat för sin sköna miljö och lovordat av besökare. Murboannas mejeri utanför Borlänge har mycket att vara stolt över.

— Hela vår fantastiska personal är den största förklaringen till vår framgång.

De senaste åren har dessutom flera skickliga ostexperter verkat hos företaget, först Francis Bigot och nu Yann Simon.

— Under de senaste åren har även jag lärt mig en hel del kring hur man ystar ost. Det är oerhört viktigt att jag som ägare också har kompetensen, eftersom företaget annars skulle vara sårbart, fortsätter Mats.

Tidigare hade Murboannas egna mjölkkor, men numera görs osten av mjölk som köps in från en granngård. Men under sommaren finns det ändå kor/kvigor som går i beteshagen bredvid mejeriet.

Att kunna se djuren på nära håll, det är mycket uppskattat av besökarna.

Tillsammans har den här mixen av mejerister lyft Murboannas ostar till nya nivåer. Här framställs ostar som nu under flera år har prisats av experter på lokalproducerad mat i småskaliga verksamheter.

Det senaste exemplet är SM i mathantverk som avgjordes i Skellefteå i oktober 2025. Där plockade Murboannans ostar (Frosbos Fina, Koppslahyttans Underbara, Grillost, Hembergs Himmelska, Ängarnas Under) hem fem medaljer. Frostbos Fina vann guld och fick högt betyg av juryn.

**Mats igen:**

— Jag och Yann fanns på plats vid tävlingen, en aktivitet som betyder mycket för oss som jobbar med det här. Det blir ett tillfälle att träffa andra människor i samma ►



▲ Mats bland mejeriets ostar.  
 ◀ Mats och Yann på SM i Mathantverk.  
 ▼ Lina visar upp Annas Röda och Koppalahyttans Underbara.



bransch och utbyta erfarenheter. Extra skoj förstås att flera av våra ostar blivit så uppskattade, det ger oss självförtroende och ett kvitto på att vi gör bra saker.

Ostarna är alltså huvudnumret. Men Murboannas är så mycket mer än mejeriet. Det produceras bröd, marmelad, bakverk till caféet och i restaurangen görs mycket från grunden av lokala råvaror.

Murboannas är också den trivsamma restaurangen, en plats att hålla konferenser på, caféet, utflyktsmålet om du gillar musik i olika former. Det är platsen för olika teman under höst, vinter och vår.

#### Mats igen:

— Vi använder våra ostar i all vår matlagning och har en kock som tillhör Dalarnas bästa. Lokal mat är viktigt på så många olika plan. Främst för miljövinster genom kortare transporter, genom ökad regional

livsmedelsberedskap, stöd till den lokala ekonomin och öppna landskap.

— Vi vill engagera folk, locka till sammankomster, samarbeta med många aktörer för att göra bygden attraktiv. För oss, som är ett litet företag, är det viktigt att vara aktivt, synas på sociala medier, visa att det händer saker kring oss.

— I augusti när vi arrangerade vår första festival ”Kaos i kohagen”, med John Lindberg Trio som huvudattraktion, då kom det upp emot 500 personer till en kväll som blev en succé. Det var en underbar kväll trots att regnet hängde i luften, säger Mats.

#### Blir det en fortsättning nu till sommaren?

— Jajamän, fredagen i vecka 31 är det dags. Många har frågat och när det blev så uppskattat så vill vi gärna arrangera festivalen igen. n



## Nästa konferens på Hotell Brunnsvik?

Välkommen till Brunnsvik Hotell & Konferens. En modern anläggning vackert belägen vid sjön Väsman 10 minuter från Ludvika. Här har vi 75 nyrenoverade hotellrum och en konferensanläggning i inspirerande miljö, där varje konferens utformas efter ert företags behov med personlig service och flexibilitet.



Läs mer om våra konferenspaket och boka på: [hotellbrunnsvik.se](http://hotellbrunnsvik.se) ▶



[hotellbrunnsvik.se](http://hotellbrunnsvik.se) | Tel: 0240-799 80 | [info@hotellbrunnsvik.se](mailto:info@hotellbrunnsvik.se)



## Perspektiv



### Hej!


Nu är Svenskt Näringslivs årliga undersökning av det lokala företagsklimatet stängd. Stort tack till alla företagare som tagit sig tid att svara – era synpunkter är viktiga och ger oss ett värdefullt underlag i arbetet med att utveckla vårt lokala företagsklimat.  
Den 28 maj presenteras enkätresultatet och rankingen på [foretagsklimat.se](http://foretagsklimat.se).

För fjärde året i rad förbättras resultatet i servicemätningen Insikt. I dialog med näringslivet har vi utvecklat vår service och höjt kundnöjdheten över sverigesnittet – ett kvitto på att vi är på rätt väg och en tydlig signal om att vi ska fortsätta dialogen med både Borlängebor och näringsliv.

Med vänlig hälsning  
*Per Sjölander*

### Save the date – 28 maj

Torsdag 28 maj bjuder vi in till lunch och presenterar årets resultat av undersökningen Lokalt företagsklimat i Borlänge kommun.  
Mer information kommer – håll utkik i våra kanaler!

Missa ingen information genom att prenumerera på vårt nyhetsbrev:  
[borlange.se/naringslivskontoret](http://borlange.se/naringslivskontoret) 

### Framtidsfrukost med BiEget

Hur hänger biologisk mångfald, pollinering och vår matförsörjning ihop? Och vad kan vi göra – i arbetslivet och privat – för att stärka förutsättningarna för bin och andra pollinatörer?

Den 19 maj bjuder Klimatneutrala Borlänge 2030 tillsammans med BiEget in till en inspirerande framtidsfrukost i Julias växthus. Under frukosten lyfts biodlingens betydelse långt bortom honungsburken och vi pratar om konkreta möjligheter till samverkan – i staden, på arbetsplatser och i våra egna miljöer.

**Datum:** Tisdag 19 maj kl. 08.00–09.30  
**Plats:** Julias växthus



Borlänge är en del i Viable Cities satsning Klimatneutrala städer 2030. Detta innebär att Borlänge, tillsammans med 47 andra svenska städer, ska arbeta för att gemensamt hitta lösningar på de stora samhällsutmaningar som klimatomställningen innebär.

Läs mer på [klimatneutralaborlange2030.se](http://klimatneutralaborlange2030.se)

## Träffa oss på Öppet hus!

29 april  
Palladium

Bygga, ändra eller riva? Kom på öppet hus i Palladium och ställ dina frågor direkt till våra handläggare – ingen tidsbokning behövs. Vi hjälper både privatpersoner och företagare!

**Datum:** Onsdag 29 april  
**Tid:** 14.00–17.00  
**Plats:** Palladium (Sveatorget)

“För företagare är tid en viktig resurs. Genom öppet hus erbjuder vi en möjlighet att snabbt få svar på frågor om bygglov, markfrågor och etableringar. Det är ett konkret sätt för oss att vara mer tillgängliga, ge snabb återkoppling och hjälpa vidare direkt – med ambitionen att underlätta och bidra till att idéer kan förverkligas.”

– Henrik Modigh, förvaltningschef  
Samhällsbyggnadsförvaltningen



[borlange.se/oppethus](http://borlange.se/oppethus)

## Företagare – vi finns här!

Vi vill gärna träffa dig och ditt företag!  
Näringslivskontoret arbetar för att göra Borlänge till en ännu bättre plats att driva företag i. Vi finns här för dig – oavsett om du behöver hjälp med tillstånd, etablering, lokaler, kompetensförsörjning eller annat.

Dina idéer och erfarenheter är viktiga för oss. Hör av dig redan idag – vi bokar gärna en tid för ett företagsbesök!



[sofi.olsson@borlange.se](mailto:sofi.olsson@borlange.se)  
Näringslivsutvecklare  
0243-64705



[lana.hammar@borlange.se](mailto:lana.hammar@borlange.se)  
Näringslivsutvecklare  
0243-74135



[niklas.sjogren@borlange.se](mailto:niklas.sjogren@borlange.se)  
Näringslivsutvecklare  
0243-74125



[olle.hagg@borlange.se](mailto:olle.hagg@borlange.se)  
Näringslivsutvecklare  
0243-74126



[per.sjolander@borlange.se](mailto:per.sjolander@borlange.se)  
Näringslivschef  
0243-74539



# Northcone gör unika belysningsstolpar med lägre klimatpåverkan

» Text: Jenny Asp. Bilder: Henrik Hansson

I decennier har lyktstolpar sett likadana ut – och tillverkats med onödigt högt klimatavtryck. I Borlänge utmanar Northcone med en stolpe som använder trettio procent mindre material. ”Det finns ett stort intresse för hållbara lösningar ute i kommunerna”, säger sälj- och marknadschef Caroline Holmgren.



**P**å Rågåkersgatan tillverkas runt 50 belysningsstolpar om dagen som levereras till vägar, parker och offentliga miljöer över hela Sverige. Företaget startade 2009 som en avknoppning från maskinbolaget Ortic, som finns på samma adress.

Här finns den 48 meter långa maskinen, som på nio minuter böjer till stolparnas karaktäristiska tolvkantiga form. Det som skiljer Northcones stolpar är formen och materialet. De är tolvkantiga och tillverkade i

tunt stål, vilket ger både hög hållfasthet och lägre klimatpåverkan.

– Den koniska formen gör stolpen väldigt stark. Vårt korrosionsskydd gör också att den håller längre än andra stolpar – runt 84 år har tester visat, berättar Marcus Ekblom, som är produktionschef i Borlänge sedan sex år tillbaka.

Han är en av tre personer som jobbar i produktionen i Borlänge. Totalt är de elva personer på företaget.



## Utmanar branschen med ny teknik

Efter flera år av produktutveckling tog försäljningen fart runt 2016, främst mot kommuner och Trafikverket. Sedan dess har produktionen ökat stadigt.

– Vi var tidigt ute med att fokusera på hållbarhet, och nu har marknaden kommit ikapp. Folk har börjat hitta oss och ser att vi har bra produkter, säger Marcus.

Caroline menar att mycket har hänt de senaste åren på belysningsidan – men stolparna har inte förändrats i samma takt.

– LED har gjort armaturerna betydligt mer energi-effektiva. Men för stolpen finns fortfarande stor potential, inte minst ur ett hållbarhetsperspektiv, och det är där vi utmanar branschen, säger hon.

Genom att använda två millimeter tunt stål minskar materialåtgången kraftigt. Jämfört med traditionella stolpar går det åt ungefär trettio procent mindre material. Stålet tillverkas även med förnybar energi, och i vissa sortiment är stålet även återvunnet. Den lägre vikten gör även stolparna lätta att hantera.

## Allt fler kunder väljer Northcone

Fler och fler kunder har fått upp ögonen för företaget. Nu levererar de 250 stolpar till Borlänge kommuns sportfält, som en del av arbetet med Klimatneutrala Borlänge.

– Det är extra roligt att få bidra lokalt, i ett projekt med tydligt hållbarhetsfokus, säger Marcus.

Samtidigt återstår jobbet att nå ut bredare. Enligt Caroline är prioritet att fortsätta sprida ordet om Northcone och fördelarna med deras produkter.

– Många blir överraskade av vad vi gör. Det finns ett sug efter alternativ, särskilt från en uppstickare som oss. Sedan kommer ju konkurrensen öka i takt med att miljökraven blir tuffare, men där har vi ändå ett försprång, säger hon.

Kapaciteten finns för att växa vidare, något Marcus hoppas på.

– Vi står väl rustade för att växla upp produktionen och ta nästa steg i vår tillväxt, säger han. **n**





Helena Öman i sin nyöppnade butik i Borlänge.

# Passionen för italiensk kultur byggde en lyckad affärsidé

» Text: Pelle Märklund Bilder: Pelle Märklund.

Kärleken till Italien växte sig stark på 90-talet.

Passionen har sedan byggt en familj, men också en affärsidé där människor i Dalarna får njuta av den italienska kulturen.

— Mitt företag är mitt liv, säger Helena Öman.

**M**ånga höjde på ögonbrynen när en italiensk delikatessbutik och en italiensk restaurang öppnade i lilla Svärdsjö 2022. — För mig och min familj var det självklart, skrattar Helena.

— Det kändes helt rätt med Svärdsjö som är en liten ort med stor potential. Helt rätt, inte minst med de italienska värderingarna som jag har vant mig vid och tryggheten i att ”om något är tillräckligt bra, då kommer folk”.

Cantina Del Re är namnet på såväl delikatessbutiker som restaurangverksamheten. Allt som serveras, allt som säljs – allt du som besökare upplever – är äkta. Det är precis så här det smakar, som det ser ut, i Italien.

Till och med skyltarna på restaurang och butiker är specialbeställda och tillverkade i Italien.

## Helena igen:

— Det finns nog inget som jag ogillar så mycket som dåliga kopior. Med vår utgångspunkt, bakgrund och med italienskt blod i ådrorna, är det en omöjlighet att inte använda äkta vara i alla sammanhang, fortsätter Helena.

Det var i början på 90-talet som Borlängetjejen Helena Öman reste till Rom i Italien för att lära sig språket och undersöka ett land som hon endast hade sett på TV. Där fick hon direkt kontakt med mat- och vinkulturen. Intresset förde henne sedan vidare till andra regioner i Italien och till människor, vars släkter under århundraden hittat metoder att framställa produkter av högsta klass.

— Jag blev kvar i Italien i själ och hjärta. Där träffade jag min man, som kommer från Venedig, vi fick barn och jag känner mig hemma i den kulturen. När jag sedan kom hem till Sverige blev jag så besviken på alla bedrägliga imitationer och genom den besvikelsen började också mina drömmar om en sån här verksamhet.

— Min mission är inte bara importera och sälja italienska produkter, mat och dryck som är fantastisk, utan också att berätta om hantverket, allt slit bakom framtagandet av unika produkter och att få dela med mig av det som jag har lärt mig att uppskatta och älska. Därför ser våra butiker ut som dom gör, med smakprov och ett brett utbud av produkter.

Hos Cantina Del Re hittar besökarna exempelvis: pasta/ris, bröd/kex, olja/inläggningar, balsamvinäger,

choklad, marmelad, viner, öl – allt som italienarna själva använder i sin vardag.

För några veckor sedan öppnade Cantina Del Re verksamhet också i Borlänge. Där är, till skillnad från i Svärdsjö, det lilla caféet integrerat i delikatessbutiken. Allt uppbyggt i en mysig miljö.

— Det är precis så här ställen av det här slaget ser ut i Italien. Samma möbler, samma kristallkronor, samma typ av gemytlighet. Många tycker det är en speciell känsla att komma in här, att man känner som att man är i Italien och det är ju det vi vill.

— Åter igen, min väg är att ta de äkta italienska smakerna till Sverige. Jag vill inte att de som kommer till Cantina Del Re ska få fel bild av det här härliga landets mat och drycker.

— Sedan var det självklart att öppna i Borlänge. Jag är härifrån, Borlängeborna har varit trogna kunder i Svärdsjö och de stöttade oss verkligen under pandemin. Jag tror och hoppas de kommer fortsätta med det i Borlänge, så det känns jättebra att vara här, säger Helena.

Att Cantina Del Re fått så mycket uppskattning beror förstås på den äkta produkten. För att nå dit har Helena, bland mycket annat, fått lära sig den hårda vägen hur det fungerar med import.

Men språkkunskapen, hennes flytande italienska, och speciella kontakter i Italien bidrar förstås också till framgången. Kanske är även hennes examen i statsvetenskap en fördel.

— Min kontakt med Italienska Handelskammaren är jättebra och representanterna där är glada över mitt engagemang, vilket underlättar i många situationer.

Så gott som hela familjen är engagerad i företaget på något sätt. Helenas man Alessandro är oftast på plats i Italien och är förstås en viktig kontakt med producenterna, men också en slags ”allt-i-allo”, sonen Luca är restaurangchef i Svärdsjö och dottern Anna, 17 år, som går på gymnasiet och läser ekonomi i Italien, ska från i sommar integreras även hon i verksamheten.

## Framtiden för Cantina Del Re, hur tänker du kring den?

— Jag hoppas vi fortsätter att arbeta bra med de butiker/restaurang vi har, att våra kära kunder kommer att finnas kvar och stötta oss, samt att vi jobbar med en etablering i Västerås, den står närmast i tur. Därefter finns det tankar på någonting väldigt trevligt i Falun. När det blir aktuellt och mer kring det får jag återkomma till, slutar Helena. **n**




**VI LEVERERAR  
MÅTTBESTÄLLDA  
MARKISER OCH  
GARDINER**



Richard  
Notenboom

Yxhammargatan 7  
791 73 Falun  
023-661 60 10  
[WWW.SOFT-OFFICE.SE](http://WWW.SOFT-OFFICE.SE)

# CoSpace.

**Kontor & arbetsplatser i Borlänge centrum - inklusive allt. Hyr per dag, vecka, månad eller år. Kort uppsägningstid. Välkommen!**




[info@cospace.se](mailto:info@cospace.se) / [www.cospace.se](http://www.cospace.se)

## Månadens tips –

för ett tydligare varumärke

Här ger lokala förmågor sina bästa tips inom områden som alla branscher har nytta av.



Marcus Hanser är kreativ ledare och varumärkesstrateg på Cu29 i Falun. Foto: Niklas Palmklint

– Hej Marcus Hanser på byrån Cu29! Vad är dina bästa tips för att lyckas med sitt varumärke?

### 1. Se till att människor känner till dig

Du kan inte växa mer än folk känner till ditt företag. Vill du lyckas och skapa stabilt inflöde av kunder behöver du nå ut med ditt varumärke konsekvent.

### 2. Satsa på varumärkesbyggande kommunikation

Gå inte i fällan att bara göra kampanjer om dina produkter. Framgångsrika företag lägger 60–70 procent av sin marknadsföringsbudget på varumärket, som bygger kännedom, känslor och positiva associationer.

### 3. Levandegör ditt varumärkeslöfte

Vad står ditt företag och dina produkter eller tjänster för? Vad är det dina kunder köper egentligen, och vad gör att de stannar kvar? Detta behöver du lyfta och nå ut känslomässigt med i din kommunikation.

### 4. Byt perspektiv till din kund

Du har stenkoll på vad du gör och älskar ditt företag. Det gör inte din målgrupp, inte än i alla fall. För att nå fram och vara relevant måste du byta perspektiv. Fråga dig vilket värde du ger. Om ni är i sociala medier – varför ska andra följa er där?

### 5. Jobba med digitala kanaler på rätt sätt

Lägg tid på att skapa innehåll som är intressant och betala för annonser för att nå ut bredare. Säkerställ även att din webbplats är okej och har all information som din kund kan tänkas behöva.

[WWW.LOGAB.SE](http://WWW.LOGAB.SE)

## Vi kallar det för Happy Floop!

Floop? Exakt! Definitionen ligger i det extra O:et. Det där lilla extra. Om att alltid leverera lite mer än vad som förväntas. Nu med ännu mera "muskler" tillsammans med en stark ägare i Norrmyren.

Logab är den moderna 3PL-partnern för företag som värdesätter personligt engagemang och proaktiva lösningar. Vi tror inte på "one-size-fits-all", utan på skräddarsydda flöden som skapar mätbart värde och långsiktiga relationer.

Välkommen till en smartare logistik och lagerhållning!

**logab**  
Floop Logistics



## FÄRGTEMA i nästa nummer

Läs om Svedlunds Flagg, Herdins Färg, Falu Vapen, Falu Rödfärg och Snickare Ekmån.

Utkommer  
28 maj



[www.negotium.nu](http://www.negotium.nu)

Läs senaste numret på [www.negotium.nu](http://www.negotium.nu)



Vill du synas med en annons eller har tips om innehåll i Negotium? Hör av dig till Stefan!

Stefan Josephson

070-746 56 95

[stefan.josephson@bokstaven.se](mailto:stefan.josephson@bokstaven.se)

**Avsändare:**  
Henningsons Tryckeri  
Gamla Tunavägen 23  
784 36 Borlänge  
Ej Retur

**B** Posttidning



## En enande kraft för näringslivet och sporten i Falun och Dalarna.

Vår strävan och ambition är att tillsammans med våra partners bli en slagkraftig och avgörande del för ett framgångsrikt genomförande av Skid-VM 2027.

### Gå med i nätverket nu!

Välkommen att dela gemenskapen med 160 andra företag och organisationer.

**Nyhet!** Vi har infört en lägre partnernivå för småföretag med 1-2 anställda.

### GÅ MED NU

Vi bjuder på partnerskapet fram till VM-säsongen!

### Kontakt

Janne Svedin  
070-568 92 00  
janne.svedin@falun2027.com

Lovisa Lindqvist  
070-495 39 28  
lovisa.lindqvist@falun2027.com

[beyondskiing.com](http://beyondskiing.com)

