

Familjeföretaget Limas



Potatis är inget som automatiskt förknippas med Åhus, men det borde det närmast göra. Med stor sannolikhet är nämligen knölen som utgör pommes fritesen på din tallrik, skalad och skivad av en maskin med födelseort just Åhus.

Detsamma gäller potatisen på restauranger, skolkök och sjukhus. Och potatisen till pulvermoset och chipsen.

Pappa till flera maskinpatent är Bo Jönsson, VD för familjeföretaget Limas vars namn är en hopdragningsord för livsmedelsmaskiner. I år är det 30 år sedan han startade sin verksamhet att utveckla och konstruera utrustning för förädling av potatis och andra rotfrukter, som till exempel morötter och rödbetor. Runt 4000 maskiner har levererats under åren. Hustrun, den ena sonen och svärdottern är alla engagerade i företaget tillsammans med fyra övriga anställda.

Kanske är du en av dem som undrat just vad företaget gör när du passerat deras lokaler på väg till Lions loppis eller Fyrens idrottsförskola i Åhus. Det lastas och lossas ju precis inte så mycket, och det beror på att själva tillverkningen är utlagd på verkstäder runt

om i Skåne. Men de förlösande snilleblixtrarna och produktutvecklingen sker alltså i Åhus.

– Vår specialitet är utrustning för skalning av rotfrukter och hela 85 till 90 procent av våra leveranser går på export. Kapaciteten på linjerna varierar från ett till tolv ton råvara per timme, beroende på vilka maskinmodeller kunden valt, säger Bo Jönsson.

Han berättar vidare att i Storbritannien äts mest friterad och mosad potatis så då gör det inget om potatisens yta är luddig efter maskinskalningen. Därför levererar de mest rena karbonumdumskalare dit, alltså skalare som slipar bort skallet med något som liknar sandpapper. I Tyskland vill man däremot ha rena ytor på potatisen eftersom där äts mest kokt potatis, och

då får där ingå knivskalning i processen.

Bo Jönsson har varit i potatisbranschen sedan 1966 och talar varmt om den gyllengula knölen.

– Potatisen har fått lite väl mycket ris på sista tiden för att den är rik på kolhydrater. Men den ger ju samtidigt energi och är en mycket värdefull näringskälla som har viktiga vitaminer, mineraler och ett hälsosamt protein i sig.

30 år är en respektfull ålder för ett företag och den uppnås, menar Bo Jönsson, tack vare ett bra nätverk där inte minst familjen ingår. Men också bra och pålitliga leverantörer, goda medarbetare och inte minst goda kunder som återkommande köper deras produkter.

– Men det gäller även att anpassa sig till tidens krav till exempel vad det

Bo Jönsson, Lena Jönsson, Pär-Ola Jönsson och Anna-Lena Jönsson vid maskinprototypen i trä som familjeföretaget Limas startade med för 30 år sedan, samt dagens "top of the line" maskin i form av en stegskalare.

Nedan: Bo Jönsson utanför företagets lokaler i Åhus. Bilder: fotografCD - Claes Dahlquist



gäller miljön. Därför sker skalningen utan vatten och är energisnål.

Just nu har Limas ett stort projekt på gång i Nordirland. Det är en hel maskinlinje där jorden först avskiljs från potatisen, sten avskiljs och potatisen tvätas. Sedan sker en optisk sortering där fyra kameror observerar varje potatis, upptäcks en fläck klickas potatisen i fråga åt sidan. Sorteringen sker i så hög

hastighet att det mänskliga ögat inte hinner med, cirka 25 potatisar kontrolleras per sekund. Och som om inte det vore nog går all potatis över ett inspektionsbord där även en person kollar efter eventuella skalmissar innan potatisen slutligen delas, förpackas och palleteras.

Den exakta dagen för när företagets 30 år ska firas är inte bestämd än men klart är att personalen kommer att bjudas på en överraskning. Vågar man gissa att den

involverar potatis? Kanske vildkatten Maja vet. Limas lokaler har blivit hennes hem och där bjuds hon på något varenda dag, nämligen mat. Annars är företagets maskot Liza, en Flatcoated retriever som arbetar flitigt varje dag med att hålla stämningen på topp och välkomna alla besökare.

För mer fakta:
www.limas.se

Åsa Borglin