

KORV OCH RÖK

Det var inte första gången som vänföreningen hade sitt årsmöte hos Chark-företaget Signal&Andersson. Senast det begav sig var för tre år sedan. Och liksom förra gången var vår belåtenhet stor med det generösa värdskapet!



Frederick och Sven-Olof Larsson.

VID VÄNFÖRENINGENS ÅRSMÖTE den 10 mars hos Signal&Andersson i Högsbo, omvaldes Gun Karlsson som ordförande för 2011/12 och till nya ledamöter i styrelsen för två år valdes Ove Rydberg och Thomas Söderberg. Omvaldes gjorde Jill Axelsson, Tommy Bergstrand och Håkan Wikström. Protokoll finns på vår hemsida.

Under de tre gångna åren har Signal&Andersson vuxit rejält. Bland annat har man byggt en ny produktionsanläggning i Högsbo industriområde, en helt ny modern charkfabrik. Signal&Andersson har för tredje gången på kort tid erhållit Dagens Industris Gasellpris, som delas ut till särskilt framgångsrika företag. De är också flerfaldigt belönade i Chark-SM. Vid Chark-SM 2010 vann Signal&Andersson klassen innovativa produkter under rubriken "Världens nyttigaste korv" med sin Guizizikorv – tillverkad av kalkon, rapolja och kryddad med lyciumbär och saffran.

Kvällen fortsatte med att Frederick Larsson presenterade företaget Signal&Andersson. Sedan 1994 när den gamla familjefirman S-O Larsson tog över Signal&Andersson har verksamheten vuxit stadigt. Företaget drivs idag av fjärde och femte generationen Larsson.

Pappa Sven-Olof är inköpsansvarig medan sonen Frederick är marknadsansvarig – tillsammans är de ägare och ledning. Frederick förklarar framgången med att man hittat en bra nisch med bra kunder. Fyra femtedelar av försäljningen går mot restauranger och storkök. Man har varit lyhörd för önskemål och bland annat tagit fram produkter i samarbete med kökschefer och kokkar.

David Zachrisson, kvalitets- och produktchef, höll ett föredrag om rökaromer och hur de tillverkas och används. En viktig anledning

att använda rökaromer är att man vill undvika den tjära och tillhörande karcinogener som klassisk rök bär med sig. På Signal & Andersson sveper man in köttet i en fuktig dimma som är tillsatt rökaromer för att efterlikna en klassisk varm- eller kallrökning. Vid en mindre nogräknad användning sprutas istället rökaromerna direkt in i torrmassan, eller penslas på den färdiga produkten. Den viktiga ledtråden för vän av seriös användning är placeringen av rökaromer på innehållslistan. Rökaromerna skall stå sist eller kanske näst sist i listan! Ju tidigare rökaromer anges i listan, desto större är sannolikheten att genvägar använts.

Sacha Söderholm gick sedan igenom Signal&Anderssons sortiment och förklarade grundligt skillnaderna mellan olika produkttyper. Lagom till påsk släpper man ett nytt sortiment av korvar i detaljhandeln. Korvar med, som Frederick Larsson säger det, hög kötthalt och få E-nummer.

Efter föredragen trakterades vi med en generös mycket välsmakande buffé. Vid hemgång fick vi dessutom alla med oss en generös gottispåse med charkvaror så att vi kunde fortsätta provandet hemma.

TORBJÖRN ELIASSON

AKADEMINS ÅRSHÖGTID MED högtidlig prisutdelning hålls i år den 5 maj kl 18.00 – 19.30, i Länsstyrelsens hörsal, Stora Badhusgatan i Göteborg.

Vänföreningens medlemmar är hjärtligt välkomna att kostnadsfritt närvara vid ceremonin och efterföljande mingel, anmälan till prisutdelningen och för de som vill avnjuta den efterföljande högtidsmiddagen hänvisar vi till vänföreningens hemsida www.vgak.info/vanf där anmälan sker.