

Nyhléns och Hugosons slås samman till Nyhléns & Hugosons Chark AB

Nyhléns Chark AB och Hugosons är överens om att slå ihop sina verksamheter och skapa ett gemensamt företag med en omsättning på ca en halv miljard och f n med 270 anställda. Företaget ska heta Nyhléns & Hugosons Chark AB och ägas till 50 % vardera av Swedish Meats respektive Mikael Hugoson, Alviksgården. Ingen har således majoritet i bolaget. I Nyhléns hade Lennart Wedin och Swedish Meats 51 resp 49 %, innan Swedish Meats köpte alla aktierna enligt aktieägaravtalet.

företagsnytt

-Mikael Hugoson blir vd, till att börja med, Peter Rasztar, styrelseordförande, berättar Hampe Mobärg, informationsdirektör vid Swedish Meats. Samordningen av företagen ska ske snarast och ska helst vara klar under augusti, september. Konkurrensmyndigheterna måste dock först säga sitt, eftersom det nya företaget praktiskt taget blir ensamma på den norrländska slakt- och styckningsmarknaden.

Nyhléns Chark AB och Hugosons har verksamhet i Ullånger, Lunde, Alvik, Luleå och Skellefteå. Volymen är 13 000 ton köttråvara per år, varav hela 8 000 ton är kött och charkprodukter som säljs i Norrland, framgår det av pressmeddelandet.

Swedish Meats går in i nya avtalet med samtliga sina anläggningar och Mikael Hugoson går in med sina anläggningar som är relaterade till slakt och förädling. Det är Alviks Chark, dvs den f d Goman-anläggningen för chark och k-pack som han för några år sedan köpte av Spira, samt slakteriet på gården i Alvik. I Alvik har Mikael även en biogasanläggning som producerar 4 miljoner Kwh/år, samt hetvatten, som gör Alviksgården självförsörjande på all energi. Den och slakteriet ingår resultatmässigt också i det nya bolaget.

Värdet av resp parts tillgångar bedöms som likvärdiga, varför inga tillskott av kapital ingår i avtalet från någondera parten. Huvudkontoret ska ligga i Luleå. Mikael Hugoson kommer självfallet att lämna sin svinslakt till det nya bolaget Nyhléns & Hugosons Chark AB och han blir därmed i praktiken Swedish Meats-leverantör.

Synergieffekterna ger goda förutsättningar för nya bolaget

Nyléns har sitt viktigaste verksamhetsområde i södra Norrland, Hugosons i norra. Företagen kompletterar därmed varandra och rationaliseringar och synergieffekter ger det

nya företaget bättre förutsättningar än vad Nyléns haft. Företaget får 80 % av nötslakten och 90 av grisslakten i Norrland. Närmaste större svinslakteri ligger i Skara, om Uppsalslakteriet bantas enligt planerna.

Stark ställning i Norrland

-Vi får en stark ställning i Norrland, men våra intentioner är att alltid ligga på högsta möjliga betalning till djuruppfödarna. Klarar vi inte det, växer konkurrenterna, eller det dyker upp nya.

-Jag är övertygad om att det nya slaktföretaget blir duktiga betalare för både gris- och nötköttet i Norrland. Annars har jag inte gått in den här affären, säger Mikael.

Lars-Gunnar Lannhard

Avel och semin från både QG och Avelspoolen

Alviksslakteriets grisslakt är f n ansluten till Avelspoolen och Nyléns till QG. Var kommer det nya slakteriets smågrisproducenter att köpa livdjur och sperma? Mikael är ordförande i Avelspoolen, samtidigt som han är vd i det till 50 % Swedish Meats-ägda nya slaktföretaget.

-Frågan är inte slutgiltigt löst, men Magnus Lagergren och jag har fått i uppgift att lösa den. Det vi hittills sagt är att smågrisuppfödarna får välja leverantör av både avelsdjur och sperma, säger Mikael Hugoson. Men detta förslag ska förankras i resp avelsföretags styrelser.

-Jag stannar gärna kvar som ordförande i

Avelspoolen, trots min nya position som vd i nya företaget säger Mikael. Det är dock givetvis Avelspoolens styrelse som ska bestämma detta.

-Det är ofrånkomligt att den här affären aktualiserar även samgående av QG och Avelspoolen. Gränserna mellan kooperativ och privat slakt håller på att suddas ut. Vi vet inte heller vad som händer i diskussionerna mellan KLS och Ystad Slakteri. Dessutom harmoniseras aveln mellan QG och Norsvin, och Norsvin är delägare i Avelspoolen. Frågan kommer nog på bordet under hösten, säger Mikael.

Medarbetare övertar Madsorasks produkter

Madsorask A/S i Danmark omorganiseras och produkterna överläts till tre medarbetare och en leverantör, i och med att Poul Christensen pensionerar sig från företaget sista juli efter hela 53 år i grisbranschen. Madsorask är ett av de företag som byggde upp den moderna grisproduktionen i Sverige och sålde bl a ett mycket stort antal ventilationsanläggningar, som i många fall fortfarande är i drift.

företagsnytt

Alla produkterna fortsätter säljas efter sista juli, men det blir olika företag som representerar dem. Madsorasks varumärke och namn övertas av Thomas Olsen och han svarar i fortsättningen för försäljningen av ventilationsanläggningarna och servicen av befintliga anläggningar. Thomas är chefsmontör i nuvarande företagsorganisation.

Inventarierna för grisstallar övertas av Industriens Maskin- og Smedeteknik, som ägs av Rasmus Olsen. Plastfönstren övertas av Olsen Byg, som ägs av Jeppe Olsen. Dör-

rarna övertas av Benny Jensen, som redan tidigare tillverkat dörrarna på uppdrag av Madsorask.

Thomas, Rasmus och Jeppe är bröder och anställda i Madsorask. Alla de nya företagen kommer att samarbeta även i fortsättningen.

-Alla kunder får fortsatt service på de produkter jag sålt i Madsorask, säger Poul Christensen. Jag fyller 64 i år och tycker det är dags att överlåta verksamheten. Alla som övertar verksamheten har bästa tänkbara kunskap om produkterna.

-Madsorask startade i Danmark 1 april 1952 av de då 24-åriga Mads Nielsen och Arnold Rask. 1954 regnade det förfärligt och grisuppfödarna var inte riktigt på hugget för att investera i Danmark. Bröderna åkte därför över till Sverige för att sälja ventilationstrummar. Det blev succé och under glansperioden i Sverige hade Madsorask 4 medarbetare i Veberöd, 2 i Varberg och en i Uppland. Poul Christensen köpte firman 1988.

Många ventilationsanläggningar i Sverige är fortfarande i drift och Madsorask upprätthåller servicen på anläggningarna även idag.

Lars-Gunnar Lannhard

Har Du rätt desinfektionsmedel?

Ytdesinfektion P73

- bred verkan
- snabbverkande
- ej giftig
- ej korrosivt



Användningsområden:

Heltäckande ytdesinfektion som verkar omedelbart och kräver inte någon eftersköljning.
Dosering 1-4 %

Fraktfritt från 100 liter

Läs gärna mer om desinficering i Pig Nr. 33 länk: <http://www.pigforsok.nu/>
För varuinformation och priser se; www.ergomiljo.se

Med vårt dimningssystem är möjligheterna många!
Du kan använda det till:

- Desinficering, utan att Du behöver vistas i hallen
- Dammbindning – reducerar sjukdomar som; kronisk bronkit och andra astmaliknande symptom
- Blötläggning med minimal vattenförbrukning vilken minskar rengöringstiden väsentligt
- Tvättning, utan långa slangar och tunga aggregat
- Nedkylning av stalltemperaturen

Öppettider:

Måndag - Fredag 07.30 - 16.00

Tel: 044-851 20

Fax: 044-33 72 10

Mobil: 070-694 37 97

E-post: info@ergomiljo.se

www.ergomiljo.se

