

Värmländska ingenjörföreningen, Referat från medlemsmöte 3 nov 2015



Förpackningslinjen vid entrén

Klipp från Löfgrens hemsida (<http://www.abanderslofberg.com>):

”Svensk kaffepassion sedan 1906

Den goda smaken har vi jobbat med ändå sedan 1906 då min farfarsfar Anders och hans bröder John och Josef grundade Löfbergs. I början såldes vårt goda kaffe över disk i vårt närområde. Idag kan du njuta av det

både hemma och på kaféer och restauranger i hela Sverige – och i många andra länder. Det tror jag att min farfarsfar hade varit riktigt stolt över. Vi är fortfarande ett familjeföretag, det kommer vi alltid att vara. Och jag är säker på att vi alltid kommer att vara en viktig del av den svenska kaffekulturen. Vi jobbar stenhårt med att bevaka vad som händer just nu och vad som är på gång i framtiden, och vi gör det med glädje. Gott kaffe är det bästa vi vet.



Passionen för gott kaffe har alltså funnits med oss i mer än hundra år. Att ta ansvar för människor och miljö har varit en självklarhet lika länge. Idag jobbar vi med ansvar på många olika sätt, i odlarländerna och här hemma. Vi är till exempel en av världens största inköpare av ekologiskt och Fairtrade-märkt kaffe och arbetar aktivt för att ännu fler ska välja gott kaffe från certifierade odlingar. Det gör vi för att du alltid ska känna dig trygg i att vårt kaffe både smakar och gör gott.

Kathrine Löfberg

Styrelseordförande och fjärde generationen Löfbergare

Kort om Löfbergs

- Ett av Nordens största familjeägda kafferosterier
- Ägs av familjen Löfberg
- Produktionen motsvarar 10,5 miljoner koppar gott kaffe – om dagen
- Omsätter drygt 1 500 miljoner kronor
- Har drygt 300 medarbetare i fem länder
- Kärnmarknader: Sverige, Norge, Danmark, Finland, Estland, Lettland, Litauen och Storbritannien
- Säljer te under varumärket Kobbs”

Förutom bolaget som sköter kaffet finns även ett fastighetsbolag inom koncernen, detta bolag bygger nu ett lager i Välsviken, det nuvarande lagret får ge plats för bostäder.

Kaffet säljs genom säljbolaget Löfbergs Lila. Bland världens kaffedrickande nationen intar Norden en särställning, vi dricker väldigt mycket kaffe. Nordenmarknaden är ganska mogen, därför måste Löfbergs växa utomlands. Utlandsandelen har växt från ett par procent 1998 till ca 30 % i dag. De stora kunderna i Sverige är givetvis ICA, Axfood och COOP.

Försäljningskanalerna är ca 45 % dagligvaruhandel, 35 % restauranger o dyl. samt 20 % private label (McDonalds, COOP). Omsättningen har ökat från ca 1 miljard till över 1,5 miljarder på sju år. Den stora konkurrenten i Sverige är Gevalia som är ca dubbelt så stor som Löfbergs. 70 % av kaffet i Sverige säljs vid kampanjer. Kyckling och kaffe är de stora kampanjvarorna. Marginalen är tuffare vid kampanjer, marginaltappet delas mellan Löfbergs och affären.

Löfbergs vision:

*Hållbarhet - allt kaffe är certifierat, detta blir mer och mer ett kundkrav

*Passion - genomsyrar allt inom hela verksamheten

*Starkt varumärke – ovärderligt

*Bästa smaken

*Nära kunden

Denna vision är tidlös, skall medföra att nästa generation Löfbergare kan ta över ett välskött och välmående företag.

Produktion:

Tyvärr kunde Löfbergs inte genomföra en visning av produktionen – det är stränga krav i en certifierad livsmedelindustri. Vi var dessutom många.

Produktionen är ca 27 000 ton kaffe/år, eller 80 ton/skift, eller 127 paket/minut! Normalt kör produktionen i 3-skift. På 20 år har produktionen fördubblats samtidigt som personalstyrkan halverats. Dessutom förbrukar den högre produktionen inte mer energi. Imponerande siffror!

I Karlstad körs kaffe i länge serier, små produktionsserier körs på Löfbergs fabriker i Riga och Danmark.

Process:

Skörd: Kaffebönorna köps från 40 000 kaffebönder. Det är givetvis omöjligt att göra affär med varje bonde individuellt, men för att lösa detta har många bönder har gått samman i kooperativ. Löfbergs har egna inköpare som reser mer än 150 dagar/år. Kaffebönderna finns huvudsakligen i Sydamerika, men även Centralamerika och Afrika är stora leverantörer.

Kaffebönorna är i många fall handplockade, det är främst i Brasilien som bönderna plockas maskinellt. Bönproducenterna kontrolleras av oberoende certifieringsorgan som Fair Trade, Krav och Rain Forest Alliance. Löfbergs förlitar sig på dessa organisationer.

Transport: Bönorna transporteras sedan i container med båt till Hamburg, där omlastning sker till skyttel som angör Göteborg. Transporten till Karlstad sker sedan med tåg, 8 containrar/dag.

Lagring: Efter provtagning töms containern i en lagringssilo (det finns 17 st.). Den sammanlagda silokapaciteten motsvarar ca 2 veckors produktion.

Blandning: Från lagringen blandas sedan bönderna enligt recept. Det finns 80-90recept!

Rostning: Efter blandningen rostas bönderna. Det finns två koncept inom kaffetillverkning, antingen blandning/rostning eller rostning/blandning. Löfbergs har sedan länge valt det förstnämnda. Rostningen styrs på färg och smak, det finns en smakpanel bestående av en handfull personer, som smakar 250-300 koppar per dag. Panelen är väldigt bra på att upptäcka avvikelser.

Malning: Det finns ett antal kundkrav på allt från finmalet till grovmalet, denna process styrs på kornstorlek.

Packning: Det finns ett stort antal förpackningsvarianter som packen måste klara av, från storkök på flera kg till mycket små. Paket med hela bönder ökar starkt och utgör 15-20% av produktionen. Kokkaffe (drygt 10 %) gäller främst norr om Dalälven och på Söder i Stockholm. Snabbkaffe köps från producent i Columbia. Koffeinfritt köps från producent i Tyskland.

Kaffeprovning

Avslutningsvis fick vi prova kaffe under Lindys stränga övervakning. Provcykeln är:

- Fyll halva skeden
- Sörpla in kaffet i munnen – ju ljudligare, desto bättre
- Spotta ut – svälj inte, det förstör för nästa provning
- Skölj skeden

Kaffet får inte vara för hett vid provningen – ca 55 grader är idealt.

Vi fick prova kaffe från Etiopien, Costa Rica, Brasilien och Uganda, det var stor skillnad mellan dessa.

Stort tack till Lars och Lindy för ett mycket uppskattat företagsbesök. Slutsatsen att det är något visst med familjeföretag lever i högsta grad vidare.

Vid pennen: Göran Tidstam