

”Det är upp till oss som bor här – att se till att det händer”

Några tyckte hon var galen. Men nu knapras det på Emmas skorpor i hela Sverige. Och i april utsågs hon till Årets företagare i Sollefteå kommun.

– Det finns massor av idéer kvar att förverkliga här i Junsele, säger entreprenören Emma Tarberg.

TEXT: STEFAN SJÖDIN | FOTO: MICHAEL ENGMAN

Visst fanns det tvivlare till en början. När Emma Tarberg tog en kvälls-promenad i sitt älskade Junsele i slutet av 2006 var hon husmor på ett föräldrakooperativ. När hon en stund senare kom hem till man och barn hade hon beslutat sig för att starta skorperi. Mannen tyckte i och för sig att det lät spännande, men föreslog modest att hon skulle provbaka några skorpor först.

– Jag struntade i det. Jag köpte begagnade maskiner, hyrde gamla vårdcentralen, monterade ner undersökningslampan och drog igång. Jag lyfte som en helikopter.

Idag vet vi hur det gick. Emma startade med fyra sorters skorpor, men bakar idag sextio olika, inklusive polkaskorpor, dinkelskorpor med getost, älgskorpor och de traditionella kardemummaskorporna. 80 återförsäljare från Gällivare till Lund, bland dem prestigevaruhuset NK i Stockholm, har upptäckt de knapriga delikatesserna från Emmas skafferi och säljer dem som exklusiva presenter till sina kunder.

I ärlighetens namn måste det poängteras att den där snilleblixten 2006 inte var något plötsligt infall. Emma Tarberg hade länge letat den perfekta idén.

– Jag är en innovatörstyp och har alltid skallen full av idéer. Jag visste att jag ville driva ett eget företag, men jag visste också att verksamheten måste uppfylla ett antal förutsättningar. För det första ville jag att företaget skulle kunna skötas från Junsele eftersom det är här jag trivs bäst och vill bo. Men Junsele är litet och den andra förutsättningen var därför att produkten skulle gå att sälja till en långt större marknad. Jag insåg att skorpor var perfekta eftersom de också har god hållbarhet. Dessutom har jag alltid varit intresserad av bakning och matlagning och jag hade snappat upp att skorpor höll på att bli trendigt.

Emma Tarberg hade rätt. Hon fångade en retrotrend och en vurm för mathantverk som snart skulle dominera hela Sverige.

– Redan från start var mitt mål att skapa en högkvalitativ produkt och att jag skulle



Emma Tarberg

söka mig till kvalitetsmedvetna kunder som till exempel delibutiker och ostbutiker. Folk förutsätter alltid att jag är gladast över att

ha exempelvis NK som återförsäljare, men faktum är att jag är gladast över alla återförsäljare som tycker om mina skorpor lika

mycket som jag själv gör. Sådana som stolt säljer dem och inte rear ut dem.

EMMAS SKAFFERI har sedan länge flyttat till nya, rymligare lokaler i Junsele. Och den som trodde att idéerna slutade poppa upp i Emmas huvud sedan hon väl startat sitt skorperi bedrar sig. Faktum är att man, när man lyssnar till Emma Tarberg, får känslan av att hon skulle kunna driva hela byn på egen hand.

– Haha, ja tyvärr räcker inte tiden till för det. Jag önskar faktiskt att min hjärna kunde vila ibland, men där inne är jag oavbrutet i full färd med att bygga en krog på Betarsjön, odla växter, sälja ekologisk kyckling, bygga vägar... Det svåraste är att välja bort.

– Det som driver mig är glädje och lust, där sitter kraften för mig. Jag kan inte prestera om jag inte har känslan i mig.

Samma inställning hoppas Emma Tarberg ska slå rot hos kommande generationer av junselebor.

– Det är upp till oss som bor här att se till att det händer. Jag önskar att entreprenörskap utgjorde en större del i skolundervisningen eftersom vi i glesbygd är så beroende av besöksnäring och av drivna entreprenörer.

Hon tar hantverkare som ett exempel.

– Jag ser ju att det saknas murare och målare. Samtidigt finns det så många pojkar som bor här och som kan de yrkena, men de har kanske inte kunskapen om hur de startar och utvecklar ett företag.

– Vi har möjlighet att styra oss själva otroligt mycket här i Junsele, men då måste vi ta vara på möjligheterna. Det är vår framtid!

EMMA TARBERGS FÖRHOPNINGAR FÖR JUNSELE

- Någon restaurang börjar servera sushi
- Fler företagare utnyttjar vår fantastiska miljö.
- Ett förslag: öppna krog på Betarsjön.
- Yrkeskunniga hantverkare startar företag.
- Det blir lättare att rekrytera kunnig personal.



Mattias Molin och Markus Norenus

BILLSTA TRAFIKSKOLA FORTSÄTTER VÄXA.

Det hemliga receptet: att förvandla motgångar till fördelar.

TEXT: STEFAN SJÖDIN | FOTO: MICHAEL ENGMAN

Markus Norenus och Mattias Molin tog över en liten bilskola som lärde upp privatbilister. Tio år senare utbildar Billsta trafikskola inom alla trafikgrenar, alltifrån skoter och motorcykel till yrkesutbildning inom tung trafik.

– Vi har breddat verksamheten och sett till att skapa oss en marknad också utanför Sollefteå, konstaterar Mattias Molin.

Tillsammans med delägarkollegan Markus Norenus har han byggt upp ett företag som numera lockar ungefär hälften av sina kunder från andra delar av landet än den egna kommunen. På lastbilssidan kommer så många som åttio procent utifrån.

De intensivutbildningar som Billsta Trafikskola varit pionjärer inom har varit starkt bidragande, då såväl privatbilister som yrkesförare kommer till Sollefteå

under alltifrån några dagar till ett par veckor. Till skillnad från många andra bilskolor ser Billsta trafikskola till att köra upp sina elever innan de reser hem igen.

– Målet är att hjälpa våra kunder hela vägen i mål. De ska åka hem med ett körkort i handen om man säger så.

Flexibilitet är ett nyckelbegrepp. Målet

är hela tiden att sy ihop utbildningspaket som passar de enskilda kunderna. En annan sak som kännetecknat delägarna Molin och Norenus framfart (de båda är för övrigt gamla klasskamrater från Långsele skola) har varit deras förmåga att ta kommando över situationen också vid olika typer av problem.

Några exempel:

När distanseleverna hade svårt att hitta boende i Sollefteå öppnade Billsta trafikskola ett eget vandrarhem. När nya regler och trafikförfordningar införts har Molin och Norenus proaktivt vidareutbildat sig för att kunna göra affär på den nya situationen.

Och när det började bli svårt att få önskade tider på halkbanan i Härnösand – ja, då öppnade de förstås en egen halkbana på Långsele flygfält, tillsammans med Fränsta trafikskola.

– Där har vi Skid-Car, en halksimulator som monteras på en vanlig bil och som kan användas

året om. I stort sett alla typer av halka kan framkallas på en vanlig asfaltsbana, berättar Mattias.

På sikt kan nyinvesteringen på Långsele flygfält bli ett nav för riskutbildning och halkkörning. De var två när de startade. Nu är de sju anställda.

Billsta trafikskola har lagt sig i vinnarspåret.

