

Din gård i länet

NR 2 2020

Det toppmoderna stallet

Den självförsörjande gården

Årets matentreprenör 2020

Laga ett småländskt julbord



Tack för era insatser!

Varmt välkommen till ett nytt nummer av tidningen bara för dig som har en gårds- eller lantbruksförsäkring hos Länsförsäkringar.

I dessa mycket märkliga tider så händer det samtidigt riktigt bra saker ute hos er på gårdarna. Hittills i år har vi historiskt lite skador i lantbruket vilket betyder att ni gör ett bra förebyggande arbete och agerar snabbt när det händer. Jag har fått flera historier om traktorer, skördetröskor och verkstäder där ni själva agerat, släckt branden och därmed förhindrat en större skada. Tack för dessa fina insatser!

Ett bra exempel på ett rådigt ingripande kan du läsa om i höstens utgåva av "Din gård i länet". Du får också läsa mer om hur sommaren gav en bättre utveckling av granbarkborreangrepp än befarat. Detta gör inte de skador som många av er har mindre besvärliga. Det är, liksom återkommande viltskador, tufft att se skador i skogen som också ger mycket merarbete. I takt med klimatförändringarna kommer vi få se mer av skadeinsekter och därmed också förändrade skogar som måste anpassas för framtiden.

Det kommer ställa krav på dig som skogsägare, men även på oss som försäkringsbolag som ska hänga med i utvecklingen och erbjuda en bra produkt som ger trygghet framöver.

Tre fina exempel på gårdar får du läsa om i det här numret. Den säkra och klimatsmarta gården hos Samuelsson i Kalset, paret Sundell som ser nyttan med att vara helkunder hos Länsförsäkringar och det toppmoderna stallet på naturbruksgymnasiet i Tenhult som ger fantastiska möjligheter att utbilda framtidens arbetskraft.

Och sist men inte minst maten. Under de snart 20 år som jag arbetat för LRF och nu på Länsförsäkringar är det den fråga som engagerat mig allra mest. Trots att vi alla på olika sätt utmanas av en pandemi gläds jag åt att svensk och lokalt producerad mat fått allt större betydelse i samhället. Självförsörjning och tillgång till livsmedel har blivit högaktuellt och fler och fler vill göra kloka val både på restaurang och i butiken.

I detta nummer lyfter vi fyra finalister i Årets Matentreprenör 2020, företag som på olika sätt driver utveckling av förädling av livsmedel. Viktiga förebilder och drivkrafter som vi hoppas kan inspirera.

Vi besöker också Bäckadalsgymnasiet som utbildar framtidens kockar och ska bidra till att de bästa råvarorna som produceras i länet hamnar på tallriken.

Som en liten extra bonus lagar de ett Småländskt julbord där vi bjuder på både recept och flera fina tips inför kommande julhelg.

Ta hand om er och trevlig läsning!

*Anna Werbitsch Arnell
Lantbrukschef, Länsförsäkringar Jönköping*

PS. Om du har släckt en brand så kommer vi gärna ut med nya brandsläckare som ersätter de du använt. Hör av dig, kontaktuppgifter hittar du på baksidan av tidningen. DS.



Foto: Anna Hållams

Agronomen Magnus är ny vd på Länsförsäkringar Jönköping

I augusti tillträdde Magnus Olsson som ny vd för Länsförsäkringar Jönköping. Han är själv uppvuxen på en gård och menar att lantbruket har en central roll i Länsförsäkringars verksamhet.

– **Det var genom lantbruket** som Länsförsäkringar startade och sen dess har vi följts åt i utvecklingen. När lantbruket började med traktorer så fanns vi där och försäkrade traktorena. När man flyttade till staden fanns vi där och utvecklade hem- och villaförsäkringar. När bilen kom fanns vi också där.

Vi är ett företag med fötterna i myllan, med fötterna i verkligheten, och då är alla kundgrupper viktiga, men inte minst lantbruket.

Förutom att ha vuxit upp på en mjölkgård så har Magnus Olsson även hunnit med att jobba som dräng i Australien och utbilda sig till agronom. Just hans bakgrund gör att han har lantbruket nära hjärtat.

– Djur och natur har varit en naturlig och viktig del för mig.

Lantbruket har utvecklats enormt under en kort tid och jag tror det kommer fortsätta utvecklas. Intresset för var maten kommer ifrån blir allt större och det är positivt. Som ett led i detta har vi sett en rad olika företag starta och växa inom den förädlade delen av lantbruket. Det handlar till exempel om gårdsförsäljning där man marknadsför det lokala.

Jag tror vi kommer få se ännu fler lantbruksföretag som utvecklas och blir större och där fokus kommer ligga mer på det lokala. Just det lokala är något som gör att Länsförsäkringar och länets lantbruk går så mycket hand i hand.

– **Vi är en lokal aktör** som värnar om det lokala. Ett livskraftigt lantbruk är viktigt för vårt län och för en levande landsbygd. Självklart ska vi vara en naturlig partner för våra lantbrukare och underlätta för dem att utvecklas. Vi ska vara den naturliga partnern för lokal trygghet över tid.



Magnus Olsson



Den självförsörjande gården

4



Nu är det toppmoderna stallet äntligen på plats!

6



Halverat antal angrepp, men faran är inte över än

8



Närheten till Länsförsäkringar gjorde dem till helkunder

10



Vinnaren i Årets matentreprenör 2020

12



Övriga finalister i årets matentreprenör

14



Vi lagar småländskt julbord och bjuder på recepten!

16



"Det hade kunnat bli en katastrof"

18



19
Knep & knåp



Ansvarig utgivare: Ida Severin
Text: Jozo Glavas
Grafisk produktion: Tomas Carlström
Projektledning: Per Jonson



Kalset mjölk

Den självförsörjande gården

År 2017 valde paret Anna och Hans Samuelsson att ställa om produktionen på gården och bli helt ekologiska. Tre år senare har de en egen biogasanläggning och har fått utmärkelsen Säker Bonde.

På gränsen mot Hallands län i de sydvästra delarna av Jönköpings län ligger den lilla orten Skeppshult med cirka 400 invånare. På orten har familjen Samuelsson haft sin gård Kalset i fyra generationer. I dag drivs den av paret Anna och Hans Samuelsson som sedan 2004, då de tog över produktionen, ökat antalet mjölkkor från ett hundratal till över 200 i dag.

Inför LRF:s årsstämma i början av året damp det ner ett mejl till paret där det stod att de hade utsetts till årets Säker Bonde som delas ut av LRF och Länsförsäkringar.

– Jag ringde faktiskt och frågade om de verkligen hade skickat det rätt. Jag sa att jag inte skulle bli ett dugg arg om det skulle visa sig att det var ett fel, men det visade sig att det var rätt, berättar Anna och skrattar.

Det är flera olika faktorer som har spelat in och legat till grund för utmärkelsen. Bland annat är det deras säkerhetstänk och att de varit certifierad Säker Gård i flera års tid. Dessutom valde de för tre år sedan att ställa om och bli helt ekologiska. Som en följd av det valde de ett år senare att starta en egen biogasanläggning på gården, som de stolt visar upp i samband med olika studiebesök.

– I dag använder vi oss inte av något inköpt kvävegödsel. Istället används det gödsel vi har på gården till biogasanläggningen. Över ett dygn producerar vi mer el än vad vi behöver, men om vi tittar per timme så räcker elen inte riktigt till. När det är full produktion mitt på dagen så behöver vi köpa in el. Trots det säljer vi över 50 000 kilowatt varje år, förklarar Hans som visar upp den stora verkstadsbyggnaden som värms upp tack vare elen som de själva producerar.

Kalset klassas som Säker Gård, vilket är en certifiering som Länsförsäkringar står bakom. Certifieringen innebär att gården har ett säkerhetstänk som går i linje med rekommendationerna för att skapa en trygg och säker arbetsplats. Just säkerhetstänket på Kalset är något som genomsyrar den dagliga verksamheten.



– **Vi jobbar väldigt mycket** som en vanlig arbetsplats med rullande scheman för personalen, omklädningsrum, lunchrum och liknande. Vi försöker ha en klar och tydlig arbetsplan vilket har gjort att vi har fått ett naturligt arbetssätt där alla vet vad de ska göra. Sen är det trots allt ett lantbruk vi pratar om och det medför givetvis risker, säger Anna.

– Vi arbetar mycket med löpande överlämningar. Det har blivit mer av en arbetsplats än vad det var tidigare. Det tror jag har gjort att säkerheten har blivit bättre och att vi ser det som en naturlig del av vardagen, fortsätter Hans.

Hur kändes det att få den här utmärkelsen som Säker Bonde?

– Det kändes såklart jättekul. Vi har haft många som kommit hit och velat titta på biogasanläggningen för att se hur den fungerar och gården har fått mycket uppmärksamhet sedan vi installerade den, säger Hans.

De senaste åren har Kalset mjölk, som gården officiellt heter i dag, tagit rejäla kliv i sin utveckling i och med biogasanläggningen och omställningen till det ekologiska lantbruket. Men än är paret Samuelsson inte färdiga utan de siktar på att fortsätta utvecklas.

– Vi mjölkar fortfarande korna för hand.

Inom fem år hoppas jag att vi ska kunna ha mer robotisering när det kommer till mjölkningen. Det är ett ständigt pågående jobb och vi vill givetvis fortsätta utvecklas som gård och arbetsplats, avslutar Hans.





Nu är naturbruksgymnasiets toppmoderna stall på plats: Har blivit stor skillnad

Utbildningar i minusgrader, inga omklädningsrum och få skötselplatser för hästarna. Det var verkligheten för eleverna som pluggade hästinriktning på Tenhults naturbruksgymnasium. Men sedan ett halvår tillbaka är ett sprillans nytt stall på plats och plötsligt är Tenhult förebilden för landets naturbruksgymnasier.

Anda sedan 1912 har det bedrivits utbildningar inom lantbruk i Tenhult utanför Jönköping. Under åren har skolan bytt namn flera gånger och utbildningarna har utvecklats. En av de absolut största förändringarna skedde i början av 1990-talet då skolan blev ett naturbruksgymnasium och alla utbildningar blev treåriga. Då infördes även en helt ny inriktning, häst. Därmed blev Tenhults Naturbruksgymnasium en av de första skolorna i landet att kunna erbjuda en hästinriktning.

Rogberga utanför Tenhult är kanske mest känt för den fint belägna sjön, kyrkan som man inte kan missa och för Riddersbergs herrgård. I närheten av den sistnämnda byggdes stallet som eleverna på Tenhults naturbruksgymnasium använt sedan början av 90-talet. De senaste åren har det dock blivit allt mer uppenbart att stallet inte riktigt håller måttet och att eleverna har behov av bättre lokaler.

– **Det fanns inga omklädningsrum där** och ibland var det minus 20 grader i vissa utrymmen. Det var långt ifrån optimalt, säger Therese Magnfält som är hästlärare på gymnasiet.

Under andra halvan av 2017 kom så det efterlängtrade beskedet, skolan skulle få ett helt nytt stall. I mars förra året revs det gamla stallet och bygget av det nya påbörjades tätt inpå.

– Det ligger på samma ställe som det gamla stallet, även om vi flyttat det två meter. Under själva bygget fick vi vara med och bestämma en hel del.

När man väl bygger ett helt nytt stall så vill vi som ska vara där kunna vara med och bestämma hur det ska se ut, berättar Therese Magnfält.

Mindre än ett år efter att det gamla stallet revs så stod där ett helt nytt häststall med gott om utrymme för de 26 hästarna. Där finns dessutom skötselplatser som är anpassade för travhästar, liknande platser som är anpassade för ridhästar, omklädningsrum, kontor, personalrum, sadelkammare, torkrum, tvättrum och flera andra toppmoderna utrymmen.

– **Vi är hur nöjda som helst.** Det här underlättar något enormt för oss och gör att vi kan fokusera ännu mer på undervisningen. Eleverna är väldigt nöjda och det har blivit en stor skillnad om man jämför med tidigare, säger Jannike Almsgård som är stallchef.

Ett halvår har gått sedan det nya stallet öppnades. De flesta hästarna är på plats i sina boxar. I ena änden av stallet finns det två stora dörrar. Bakom dörrarna gömmer sig något som de flesta andra naturbruksgymnasier i landet är avundsjuka på, nämligen en toppmodern utfodringsmaskin.

– Tidigare var vi tvungna att packa fodret i påsar och bära runt till hästarna. Nu sätter vi igång maskinen och den gör i princip hela arbetet. Det sparar tid, kraft och energi. Det har blivit så mycket enklare sen vi fick den, berättar Jannike Almsgård.

Varje enskild hästbox är dessutom utrustad med en utgödslingslucka där man kan skyffla ner gödseln och en tryckenhet med skrapor trycker sedan ut gödseln till gödselstacken.

– Flera andra skolor har ringt och frågat om det nya stallet. Eftersom att det är corona har studiebesök inte kunnat göras men vi har tagit bilder och skickat till dem. De allra flesta frågorna handlar just om utfodringen och om utgödslingen, säger Therese Magnfält.

I dag finns det över 50 naturbruksgymnasier i hela Sverige. Två av dem ligger i Jönköpings län. Förutom Tenhults naturbruksgymnasium finns även Stora Segerstads Naturbrukscentrum i Värnamo. De har dock ingen hästinriktning vilket gör att Tenhult är unika i länet. Totalt går det cirka 80 elever med inriktning häst i Tenhult.

Det nya stallet har gjort att Tenhults naturbruksgymnasium i dag har en av de mest moderna anläggningarna bland landets gymnasieskolor med samma inriktning.

– Ja, det skulle jag vilja påstå. Det här är en toppmodern anläggning och nu kan vi bedriva undervisning på ett ännu mer effektivt sätt. Det är inte längre minus 20 grader i vissa utrymmen. Vi har omklädningsrum till alla. Vi har skötselplatser som är anpassade efter om det är en travhäst eller ridhäst. Vi är oerhört stolta över den här byggnaden och att vi fått vara med och bestämma hur den ser ut, avslutar Therese Magnfält.



Jannike Almsgård

Therese Magnfalt

Naturbruksgymnasierna siar om framtiden

Stora Segerstads naturbrukscentrum

1. Hur ser trenden ut på just er skola?

Hösten har rivstartat på Stora Segerstad naturbrukscentrum. Söktrycket har varit stort till både gymnasieutbildningar, kurser och vuxenutbildningar. Gymnasieutbildningar sker inom lantbruk, skog, maskinmekanik och hund, och till dessa utbildningar var det 66 förstaårselever som anlände i augusti. Andra- och tredjeårselever gladdes åt att träffas igen efter en vår med distansstudier. Gymnasiesärskolan välkomnade 7 nya elever till inriktningarna skog, mark och djur.

På Stora Segerstad finns också möjlighet att studera som vuxen. Utbudet är bland annat yrkesvux, uppdrags- och fortbildningar. I ett antal år har Stora Segerstad bland annat erbjudit ett skogligt basår på uppdrag av Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU). Det är en högskoleutbildning som ger garanterad plats på skogsmästarprogrammet vid Sveriges Lantbruksuniversitet. I år är denna studentgrupp något större än tidigare med 24 studenter som går skogligt basår.

2. Hur tror du framtiden ser ut för er skola?

Ett ökat intresse för de gröna näringarna hänger bland annat ihop med större fokus på hållbarhetsfrågor generellt, och på att livsmedelsförsörjningen i Sverige är på agendan mer än på länge.

3. Vad tycker du utmärker just er verksamhet?

Stora Segerstad är ett naturbrukscentrum med långa anor av att vara ett nav för jord- och skogsbruk. I år firar vi 100 år och det är något som uppmärksammats med festligheter för elever och personal tidigt under året och som även uppmärksammats med en nyskriven bok "Stora Segerstad - 100 år av samverkan". Vi är stolta över att kunna erbjuda inriktningar som efterfrågas av branschen och där våra studenter är eftertraktade på arbetsmarknaden, och även går vidare till fortsatta studier på området.

/Sofia Gof,
verksamhetschef på Stora Segerstad naturbrukscentrum

Tenhults naturbruksgymnasium

1. Hur ser trenden ut på just er skola?

Trenden är uppåtgående och faktiskt inom alla de fyra inriktningarna. Trädgård är alltid svårast på ungdomssidan men där har vi en mindre klass i åk 1 och åk 3. Lantbruk är stabilt med drygt 20 elever i varje årskurs, djurvård likaså med drygt 25. Allra populärast är inriktning häst och den ökning vi har i år vill jag nog tillskriva det nya stallet och moderniseringen av både utfodring och utgödsling där.

2. Hur tror du framtiden ser ut för er skola?

Jag tror att vi befinner oss i en stark trend för de gröna näringarna generellt. Flera omvärldshändelser och influenser är gynnsamma för naturbruksskolorna och intresset för djur, natur och landsbygdsfrågor.

3. Vad tycker du utmärker just er verksamhet?

Vi är stolta över vår goda arbetsmiljö där det är tydligt att både elever och personal trivs mycket bra på sin arbetsplats. Arbetet med hållbarhetsfrågor och kopplingen till Agenda 2030 har vi jobbat med ett tag vilket är så rätt i tiden och viktigt för framtiden. Att 97% av naturbrukseleverna som slutade i våras gick ut med en godkänd gymnasieexamen är vi väldigt glada för.

/Ola Lundmark,
verksamhetschef på Tenhults naturbruksgymnasium



Foto: Skogsstyrelsen

Angrepp av granbarkborre har halverats: Faran är inte över

Siffrorna går åt rätt håll. Så kan man summera sommaren 2020 när det kommer till angrepp av granbarkborre. Jämfört med 2019 har angreppen halverats i Jönköpings län. Enligt experterna är det dock för tidigt att jubla.

När torkan svepte in över Jönköpings län sommaren 2018 så blev en av följderna att angrepp av granbarkborren ökade rejält. Konsekvenserna av torkan syntes tydligt förra sommaren när 562 000 kubikmeter skog skadades i länet, vilket var en rekordsiffra.

De senaste åren har Skogsstyrelsen bland annat lanserat projektet Stoppa borrarna för att förebygga utbredningen av granbarkborren och minska angreppen. Enligt Henrik Holmberg, som är skogsskötsel- och entreprenörsutvecklare på Södra Skogsägarna, ser vi i år resultatet av det här arbetet.

– **Vi ser tydligt att skadorna minskat** i år jämfört med 2019. Minskningen är en kombination av arbetet vi gjort och en hel del andra faktorer som väderlek, populationsutveckling, trädstress och återhämtning från 2018. Det är mycket naturliga processer som spelar in.

– Jag tycker definitivt vi kan se effekterna av vårt arbete även om det är väldigt svårt att utvärdera. Framförallt syns effekten av att inte göra några skyddsåtgärder där vi på några områden och fastigheter ser väldigt omfattande skador, fortsätter Henrik Holmberg.

I år är beräkningen att 279 000 kubikmeter skog skadats av granbarkborren, och trots att det är en halvering jämfört med förra året så är det en hög siffra.

– **Det känns väldigt bra** att det går åt rätt håll naturligtvis men det är fortfarande enormt mycket skadad skog. Vår känsla är att det inte går att andas ut än. Det gäller fortfarande att leta upp och avverka skadade träd, fortsätta arbeta med frågan och ta det på allvar, för annars kan det gå fort åt ett annat håll. Med höga populationer barkborrar räcker det med en torr och varm sommar nästa år för att vi åter ska få ökande skador, säger Henrik Holmberg.

Arbetet med att stoppa angreppen av granbarkborren kommer fortsätta från både myndigheternas och Södra Skogsägarnas sida. Till skillnad från Jönköpings län är trenden den motsatta i Svealand. Där ökar angreppen rejält och därför gäller det att fortsätta arbeta med frågan.

– **Det finns en risk med att slå sig till ro** i Götaland, vi är inte alls där. Svealand är något år efter Götaland, därför ser vi sådana stora angrepp där nu.

– Det är en viktig fråga och det gäller att orka hänga i. Man får inte glömma att det är jättevolymer skog som förstörs ur ett historiskt perspektiv och enorma virkesvärden som är till spillo. Vi måste fortsätta nöta in det här budskapet, att man ska vara ute i skogen, att man ska inventera skogen och avverka skadade träd.

Trots de positiva tongångarna när det kommer till angreppen i Götaland så ska man inte slappna av som skogsägare, enligt Henrik Holmberg.

– **Det är fortsatt ett stort problem** och det kostar skogsägarna mycket pengar. Det gäller att vi fortsätter ta det här på stort allvar och att vi tillsammans håller skogen så vital som det går. Vi måste fortsätta vara offensiva i arbetet om vi vill stoppa borrarna, avslutar Henrik Holmberg.



SÅ SKYDDAR DU DIN SKOG

Vi på Länsförsäkringar Jönköping vill skapa trygghet även i skogen, oavsett hur ditt bestånd ser ut. Därför erbjuder vi tre varianter av vår skogsförsäkring: Bas, Mer och Max.

Skogsförsäkringen är en tilläggsförsäkring till gårds-, lantbruks- eller hästverksamhetsförsäkring som skyddar värdet på din skog. Här nedan kan du se skillnaderna mellan de olika försäkringarna. Om du har några frågor, tveka inte att kontakta din försäkringsrådgivare.

Skogsförsäkring Bas:

VILKET SKYDD GER FÖRSÄKRINGEN?

Försäkringen gäller för skada genom

- brand, explosion, åskslag och luftfartyg
- uppsåtlig skadegörelse och stöld.

VILKEN EGENDOM GÄLLER FÖRSÄKRINGEN FÖR?

- Levande skog på skogsmark
- Skogsföryngring
- Ungskog
- Skog
- Skogsråvara till exempel timmer, massaved och biobränsle
- Skogplantor och frön för skogsodling

Skogsförsäkring Mer:

VILKET SKYDD GER FÖRSÄKRINGEN?

Försäkringen gäller för skada genom

- brand, explosion, åskslag och luftfartyg
- storm, snötryck eller snöbrott
- uppsåtlig skadegörelse och stöld.

Försäkringen gäller vid skada på föryngring genom

- torka, frost eller angrepp av svamp, sork, insekter och tjäder.

VILKEN EGENDOM GÄLLER FÖRSÄKRINGEN FÖR?

- Levande skog på skogsmark
- Skogsföryngring
- Ungskog
- Skog
- Skogsråvara till exempel timmer, massaved och biobränsle
- Skogplantor och frön för skogsodling

Skogsförsäkring Max:

VILKET SKYDD GER FÖRSÄKRINGEN?

Försäkringen gäller vid plötslig och oförutsedd skada. Exempel på skador som omfattas av försäkringen är skador på skog genom brand, storm, snöbrott, granbarkborre, gremmeniella och betningsskador av vilda djur. Skogsföryngringar omfattas av skador genom till exempel torka, frost, svamp- eller insektsangrepp och betningsskador av vilda djur.

SKOGSRÅVARA

Försäkringen gäller till exempel vid brand och uppsåtlig skadegörelse. Skogsplantor och frön för skogsodling. Försäkringen gäller till exempel vid brand, stöld och uppsåtlig skadegörelse.

VILKEN EGENDOM GÄLLER FÖRSÄKRINGEN FÖR?

- Levande skog på skogsmark
- Skogsföryngring
- Ungskog
- Skog
- Skogsråvara till exempel timmer, massaved och biobränsle
- Skogplantor och frön för skogsodling

** Max kan endast tecknas av skogsägare med mindre än 75 ha sammanlagd skogsareal.*

Närheten till Länsförsäkringar gjorde paret Sundell till helkunder

År 2018 valde paret Sundell att storsatsa på sitt lantbruksföretag genom att bygga ett helt nytt djurstall. I dag är de helkunder hos Länsförsäkringar Jönköping, vilket innebär att de har allt från sina försäkringar till sitt bankengagemang hos bolaget.

På det småländska höglandet finns det i dag ett stort antal lantbruk. Vissa är större än andra. Vissa har mjölkproduktion medan andra har köttproduktion. Två av dessa lantbruk finns i Nötekulla och Skareda, och de båda har haft en central roll i paret Sundells liv.

Det skiljer ungefär 16 kilometer mellan de båda orterna. I Nötekulla, som ligger i Tranås kommun, har Henrik Sundell växt upp. Där hade hans föräldrar mjölkkor. I Skareda, som ligger i Aneby kommun, drev Helena Sundells far och farbror ett lantbruk med köttproduktion.

2006 valde Henrik att köpa sin familjegård i Nötekulla och därmed ta över driften med mjölkproduktionen som fanns där. Han hade då lämnat sitt jobb som maskinförare i skogen. Ett antal år senare, 2014, tog han även över driften i Skareda. Då valde han att lämna mjölkproduktionen och enbart satsa på köttproduktion.

– Det händer att jag saknar mjölkkena ibland. När man har mjölkkor så blir det att man får en annan relation med djuren. Nu när vi har kalvar och endast arbetar med köttproduktion så blir det inte riktigt samma sak. Vi skickar iväg många djur till slakt vilket påverkar det hela, berättar Henrik.

2017 köpte paret även Skareda och året efter byggdes den helt nya ladugården där.

– I dag har vi 80 dikor och ett antal tjurar. Vi köper dessutom in ett hundratal kalvar varje år, förutom de kalvarna som vi föder upp. I stallet här bredvid har vi alla dikorna plus ett antal tjurar, säger Henrik samtidigt som han pekar på den stora, nybyggda ladugården bredvid.

– Vi har satt upp solceller nyligen och den gamla ladugården har vi byggt om och anpassat efter ungdjursuppfödning, fortsätter Henrik.

De senaste åren har varit intensiva för familjen Sundell med flytten av köttproduktionen som tagit mycket tid. Dessutom håller familjen på att renovera hemma.

– Just nu är ambitionen att bara andas ut och ta det lugnt. Det har varit mycket på senare tid och vi är nöjda med hur vår verksamhet ser ut för tillfället.

I dag bor familjen i Nötekulla men planen är att flytta till Skareda i framtiden. Familjen renoverar nämligen mangårdsbyggnaden där och tanken är att ha allt samlat på ett ställe.

Även om Helena inte är med i den dagliga driften av gården så har hon en viktig roll. Hon har nämligen hand om bokföringen.

– Jag jobbar som redovisningsekonom på Höglandsförbundet så det är naturligt för mig att ha hand om ekonomin och bokföringen.

Paret Sundell har i stort sett alltid varit försäkringskunder hos Länsförsäkringar Jönköping. När det kommer till bankengagemanget har det dock varit annorlunda.

– För ett antal år sen valde vi en annan bank, helt enkelt för att de gav en bättre ränta. Men för ett halvår sedan kontaktade vi Länsförsäkringar igen och då bestämde vi oss för att föra över lantbruket dit igen.

– Det är viktigt för oss att ha vårt försäkringsbolag och sin bank nära. Man kanske inte tror det när man väljer bolag, men när man behöver något så är det väldigt smidigt att ha Länsförsäkringar nära, fortsätter Henrik.

I dag är de med andra ord både försäkrings- och bankkunder med sitt lantbruk hos Länsförsäkringar Jönköping, vilket innebär att de är helkunder och därmed får rabatter och förmåner.

– Självklart är det skönt att ha allt samlat på ett ställe, för om man har något ärende underlättar det, avslutar Henrik Sundell.





Wärdshuset Bredaryd är Årets matentreprenör 2020

För 15 år sedan tog Helena Hugo över Wärdshuset Bredaryd. Idag har hon tillsammans med delägaren Viktor Bergman skapat en prisbelönt verksamhet som hyllas av gäster från hela landet.

Ända sedan gymnasiet har Helena Hugo jobbat inom matbranschen. För drygt 15 år sedan fick hon chansen att skapa en egen verksamhet i Wärdshuset Bredaryds lokaler.

– När jag tog över så förknippade många stället med stök och bråk. Det hade inte direkt det bästa ryktet, berättar Helena som ändå valde att satsa på verksamheten.

Redan från starten kom Viktor Bergman in i bilden. Han anställdes som köksansvarig och Helena såg hans potential direkt från början.

– Jag såg kompetensen han hade och jag insåg att en sådan person kommer många andra restauranger rycka i, så det gäller att behålla honom. Jag valde då att erbjuda honom ett delägarskap.

Med tanke på verksamhetens geografiska läge, mittemellan Gislaved och Värnamo, insåg Helena att de var tvungna att sticka ut från mängden.

– Där tänkte vi väldigt olik många andra. För om vi hade valt en klassisk meny med vanliga ölsorter, vanlig mat och många rätter på menyn så skulle vi bli en helt vanlig vägkrog. Vi behövde göra något annat och inte fokusera på bredden. Det går inte att ha allt, säger Helena.

Eftersom både Helena och Viktor har ett stort intresse av att kombinera mat och dryck så blev det naturligt att drycken skulle vara i fokus på Wärdshuset. Det blev en blandning av det franska och skotska som präglade restaurangen.

– Frankrike för deras ost och viner, Skottland för deras whisky. Sen är bryggeriet vi har här hjärtat i vår verksamhet. Det är härifrån det mesta utgår och i utbudet har vi ingen av de tio mest sålda ölsorterna på Systembolaget. Istället brygger vi vår egen öl, samtidigt som vi tar in ölsorter som är unika och inte de lättaste att få tag på.

De 7 000 litrarna öl som bryggs på Wärdshuset varje år räcker inte utan det blir även mellan 1 300 och 1 600 andra ölsorter som tas in varje år.

Gäster i dag kommer dessutom in med ölsorter som de har med sig från resor runtom i världen. Dessa placeras i bryggeriet vars väggar i dag pryds av tusentals flaskor.

När det kommer till råvarorna har Helena och Viktor ända sedan starten haft fokus på det lokala och att de lokala lantbrukarna ska gynnas.

– Trots att det egentligen bara är 15 år sedan så var det ett helt annat bemötande på den tiden. Många var skeptiska till det vi ville göra. När vi just hade startat upp bjöd vi in en del aktörer för att berätta om våra planer och det var en hel del motfrågor under mötet, förklarar Helena.

En vecka senare hörde dock en lokal lantbrukare av sig och ville veta mer.

– Han frågade om vi verkligen kunde tänka oss betala det priset om han födde upp 15 grisar på sättet vi önskade sen slaktade dem på sättet vi ville. Vi svarade att vi självklart ville det.

Efter starten hörde fler lantbrukare av sig och visade intresse för deras verksamhet.



– Det tog dock fem-sex år innan vi lyckades bryta barriären helt. Det var många som inte trodde på oss och det vi ville skapa till en början, men sen när de såg hur vi jobbade och att vi var villiga att betala ett högre pris så blev intresset större.

Det har dock inte varit helt problemfritt och enkelt att arbeta på det sättet som Helena och Viktor vill arbeta med råvarorna.

– **De viktigaste faktorerna** för oss är smak och kvalitet i kombination med mycket god djurhållning, sen kommer närhet, och sen har vi det ekologiska som en viktig faktor också. Det är dock inte alltid vi kan få tag på den kvaliteten vi vill och då gäller det att utöka sitt område. Det optimala vore om vi hade allt vi ville i vår absoluta närhet, men det går inte alltid och i dag arbetar vi med producenter även i Östergötland och Västergötland.

Deras gedigna arbete med det lokala har lett till att många producenter fått upp ögonen för dem.
– I dag är det inte i närheten av lika svårt att få de råvarorna vi vill ha.

Dessutom hör många dryckesleverantörer av sig till oss och vill att vi ska få någon speciell ölsort som kanske bara levereras till tre restauranger i hela landet.

– **I början var vi bara fyra personer.** I dag har vi 30 personer på lönelistan. Det är vi stolta över och det visar att vi har en attraktiv verksamhet som lockar besökare men där personer även vill jobba. För om det är något vi vill sticka ut med så är det vår service. Mat kan alla göra och om man övar tillräckligt länge kan man göra det riktigt bra, men bra service är något unikt.

Wårdshuset Bredaryd är i dag kända, förutom för sin kärlek till öl och dryck, även för deras plankstekar. I dag får varje enskild plankstek ett nummer för att visa hur många som serverats genom åren. Snart är de uppe i totalt 300 000 plankor.

– Det var faktiskt den förre ägaren som började med det, sen byggde vi vidare på det men vi gör plankorna på ett annorlunda sätt och med andra råvaror, berättar Helena.

De positiva recensionerna har avlöst varandra och Wårdshuset Bredaryd är i dag en välkänd aktör i hela landet. De har dessutom prisats som Årets matentreprenör 2020 i Jönköpings län.

– **Det är oerhört smickrande** att få en sådan utmärkelse. Det visar att det vi gör uppskattas och att våra gäster gillar vår verksamhet. Det som värmer allra mest är de fina recensionerna vi får, både från de som kommer hit ofta men även de som är här för första gången.

Trots alla fina utmärkelser och recensioner har Helena och Viktor ambitionen att fortsätta bli ännu mer lokala.

– **Drömmen är att få lokalt korn** till vårt bryggeri. Då får vi helt lokalproducerad öl som är gjord på lokala råvaror, avslutar Helena Hugo och Viktor Bergman.



Övriga finalister i Årets matentreprenör

I en bostad i Bankeryd utanför Jönköping började Johan Bergström ta tillvara på trädgårdsfrukten från närområdet. Det hela ledde till att Bergströms lilla musteri startade upp.

Vad skulle du säga symboliserar just er när det kommer till det lokala?

– Vi startade upp verksamheten med att samla in frukt från trädgårdar i närområdet, så det är väldigt mycket lokalt fokus från vår sida. Det var grannar som kom med sin fallfrukt och några dagar senare kom de tillbaka för att hämta sin must. Vi får väldigt mycket frukt från Kaxholmen och när den tar slut får vi in våra äpplen från Skåne. Vi har ett stort lokalt fokus i hela processen.

Vi pressar frukten här, klistrar på etiketter och säljer till lokala matbutiker och restauranger. Det är ett småländskt fokus där vi siktar på att så mycket som möjligt ska komma från Småland, men sen beror det också på hur skörden ser ut. Ibland räcker inte äpplena till och då hämtar vi frukten från Båstad och Kivik istället. Sen har vi även ett bra samarbete med matbutikerna. Frukten och grönsakerna som inte säljs får vi till oss och gör en juice av den, som vi sedan skickar tillbaka till butikerna. Nu har vi två lokala ICA-butiker och flera Coop-butiker som säljer produkterna.

/Johan Bergström,
ägare till Bergströms lilla musteri.



Restaurang Sjön är vackert beläget vid Vätterns kant. Det geografiska läget i kombination med deras sätt att komponera och värna om den lokala maten gör restaurangen till en av de mer profilerade i Jönköping.

Vad skulle du säga symboliserar just er när det kommer till det lokala?

– Det är att vårt fokus ligger på det närodlade. Vi har personal som plockar ramslök. Fettet i vår fettavskiljare används för att skapa biogas som i sin tur används i växthus. I de här växthusen odlas flera av grönsakerna som vi använder i restaurangen. Nu har vi börjat samarbeta med en lokal svampodlare som odlar svamp på kaffesump. Vi levererar sumpen från restaurangen till honom och han odlar svamp som vi sedan använder.

Det pratas mycket nu om att allt kommer behöva ursprungsmärkas på restauranger inom kort, och det är något som vi välkomnar för vi är stolta över var våra råvaror kommer ifrån. Vi tittar alltid i närområdet först och vi prioriterar de ekologiska alternativen. När det kommer till viner fokuserar vi främst på europeiska viner så att de inte behöver transporteras runt halva jorden för att komma hit.

/Fred Lindberg, delägare i Sjön.



När det stormade som mest under den gångna våren såg FC Gruppen möjligheter. De ställde om och hittade nya sätt att driva verksamheten.

Vad skulle du säga symboliserar just er när det kommer till det lokala?

– Det är sättet vi tänker på. Till skillnad från många andra restaurangerna och aktörer kan vi inte köpa in något i mindre volymer utan vi köper det allra mesta i väldigt stora volymer, och då blir det lite svårare att hitta lokala aktörer som kan producera så mycket som vi behöver. Vi har dock lyckats och i stort sett allt vi har på våra restauranger och inom vår catering är närodlad.

När det kommer till Elmia har vi det senaste året lyckats ställa om verksamheten där till att i stort sett ha helt lokalt producerad mat. Det här är dock inget nytt för oss utan vi har jobbat på det här sättet ända sedan vi startade i mitten av 90-talet. Nu på senare tid har vi även startat ett eget bageri som levererar hembakat bröd. Vi har även lyckats få många av våra leverantörer att tänka om och börja tänka på det lokala i större utsträckning.

/Alexander Perkins, driftansvarig,
och William Axelsson, vd.



Så ska restaurangprogrammen vända på trenden

Antalet elever som söker till restaurang- och livsmedelsprogrammet på Bäckadalsgymnasiet i Jönköping har mer än halverats sedan 2006. Trots det är yrkesläraren Nina Andersson Hellman positiv inför framtiden. – Det är fantastiskt kul att jobba med mat och få se elevernas utveckling under åren de går här.

Sveriges mästarkock, Hela Sverige bakar och Halv åtta hos mig är bara några av många matlagningsprogram som tagit Sverige med storm de senaste åren. Bland kändiskockarna som är förebilder för många framtida kockar finns i dag Tina Nordström, Tareq Taylor, Tommy Myllymäki, Markus Aujalay och Carina Brydning.

Att intresset för mat blivit bra mycket större på senare år är inget som går att ta miste på. Råvarorna har en allt viktigare roll och fler inser vikten av det lokalproducerade. Trots det så ser verkligheten annorlunda ut när det kommer till landets restaurang- och livsmedelsprogram på gymnasierna.

På Bäckadalsgymnasiet i Jönköping har antalet elever som söker in till programmet mer än halverats sedan 2006. Nina Andersson Hellman är yrkeslärare på programmet, men trots att det sett dystert ut de senaste åren så är hon positiv inför framtiden.

– Restaurangprogrammet är ett viktigt program när det kommer till att arbeta och lära sig mer om det lokala. Vi arbetar väldigt mycket med "från jord till bord" där vi försöker få elever att inse vikten av hela processen.

Sen finns det givetvis en del svårigheter för oss också. Vi skulle vilja arbeta ännu mer med lokala producenter och på så sätt väcka intresset bland eleverna, men eftersom vi är en kommunal skola så sätter reglerna stopp för det.

– **Det är även fantastiskt kul** att få jobba med mat och att få se elevernas utveckling under åren de går här. Eleverna som valt att gå här på Bäckadal har valt att väldigt roligt yrke, fortsätter Nina Andersson Hellman.

Varför tror du att utvecklingen sett ut som den gjort de senaste åren?

– Ungdomar vill inte plugga hantverksprogram längre. Även program som florist och frisör här på Bäckadal har sett en liknande utveckling. Ungdomar väljer i dag hellre teoretiska program för att förbereda sig för högskolan istället för att kanske fullfölja sin dröm om att jobba som kock till exempel.

– Sen har digitaliseringen varit väldigt stor de senaste åren. Jag tror att det bidragit till att många hellre väljer ett teoretiskt program istället för ett hantverksprogram, säger Nina Andersson Hellman.

På Bäckadalsgymnasiet har ungdomarna i dag en egen restaurang där de tre dagar i veckan serverar lunch. På torsdagar har de till och med kvällsöppet. Intresset från allmänheten för att komma och äta maten som eleverna har varit stort, även i coronatider.

– Det är en del familjemedlemmar som brukar komma och äta, sen har vi även en del som är återkommande och som kommer hit varje vecka. Det är väldigt kul och maten som tillagas här uppskattas både av de som äter den men även av eleverna som tillagar den.

Trots att antalet elever minskat rejält de senaste åren och att intresset för restaurang- och livsmedelsprogrammet svalnat så tror Nina Andersson Hellman att det kommer bli bättre.

– **Vi måste fortsätta jobba med det lokala** och få framtidens elever att inse att ett hantverksyrke också är viktigt. Jag tror att det finns många där ute som verkligen älskar mat och att laga den, men som istället väljer en teoretisk inriktning. Livet är långt och det finns många möjligheter att plugga vidare för att sen byta bana senare i sitt yrkesliv. Det är inte så att de teoretiska programmen kommer försvinna. Här har föräldrarna ett stort ansvar också att pusha sina barn att våga göra det de verkligen tycker om, avslutar Nina Andersson Hellman.

Småländska julsmaker

MENY

- Senapssill
- Stekt inlagd strömming
- Sjöarps regnbåge med päron och pepparrot på solroslimpa
- Julskinka griljerad med småländsk senap

- Grönkålssallad med rostad mandel och äpple
- Köttbullar
- Janssons frestelse
- Inkokta Ingefärspäron med Grennaglass eller lättvispad grädd

- Ost från Gäsene
- Småländsk Brie med marmelad från Rudu
- Prinskorv från Stensåkra
- Sjöarps viltkorv med Stenvide äpplechutney
- Yngdens knäcke

FÖRESLAGEN ORDNING ATT TA JULBORDET

Första Turen-Sill

Andra Turen-Fisk

Tredje Turen-Chark

Fjärde Turen-Småvarmt

Femte Turen-Ost

Sjätte Turen-Dessert



INLAGD STRÖMMING

3 dl vatten
2 dl socker
1 dl ättika
1 röd lök skivad
0,5 morot skivad
10 korn Kryddpeppar hel
6 korn vitpeppar

Koka samman lagen och låt svalna. Panera strömmingen i ströbröd, stek i smör (ganska hårt). Låt svalna i lagen. Tillsätt kryddor, lök och morot.



JANSSON FRESTELSE

1-2 stora gula lökar
1 kg fast potatis
2 burkar ansjovisfiléer (à 100 g)
4 dl vispgrädd
2 dl mjölk
2 msk ströbröd
3 msk smör (att klicka över)

Sätt ugnen på 175°C.
Skala lök och potatis. Skiva löken tunt och fräs den i smöri en stekpanna. Skär potatisen i tunna strimlor.

Varva potatis, lök och ansjovis (spar ansjovisspa-det) i en smord ugnssäker form (eller flera små). Potatis i botten och överst.
Koka upp grädden och mjölken.

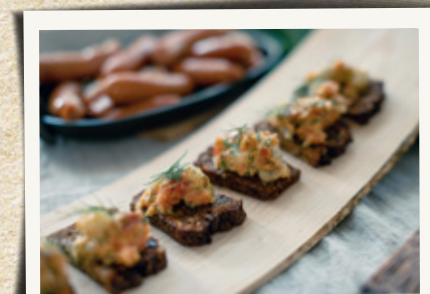
Häll på gräddmjölken och allt ansjovisspad. Strö på ströbröd och hyvla över smör.
Grädda i nedre delen av ugnen 1 1/2-2 timmar. Om den börjar få för mycket färg, täck med aluminiumfolie.



KÖTTBULLAR

500 gr blandfärs
1 dl ströbröd
2 dl vatten
1 st ägg
1 msk senap
0,5 st riven lök, lätt brynt
2 krm mald kryddpeppar
peppar, salt

Gör så här
Blötlägg ströbrödet i vattnet. Blanda övriga ingredienser till färsen i en annan bunke. Blanda ner det svällda ströbrödet i färsen efter 10 minuter. Rulla till små bollar och stek i olja och smör. Ge köttbullarna färg och stek färdigt i ugn 160°C 15 min.



REGNBÅGE-PÄRON-PEPPARROT

1 päron tärnat
1 cm pepparrot, riven (eller efter smak)
150 gr rökt regnbåge i bitar
2 dl majonnäs (egenslagen, recept nedan)
Salt
Vitpeppar
Dill efter smak

Blanda samman
Serveras tex. Förrätt, fyllning till smörgås

Majonnäs
2 äggulor
2,5 dl rapsolja, t.ex. Nöbble Gård
1 tsk senap
1 msk äppelcidervinäger
Salt
Vitpeppar

Vispa äggulorna och droppa ner rapsoljan i en fin stråle, smaka av med övriga ingredienser.



SALLAD MED GRÖNKÅL, ÄPPLE OCH ROSTAD MANDEL

4 port
250 g färsk grönkål
1 apelsin
1 äpple, gärna Ingrid Marie
½ dl rostad mandel
Salladssås:
3 msk pressad apelsin
2 msk pressad citron
1 msk flytande honung
3 msk olja
Salt och peppar

Använd de späda, gröna bladen, skär bort den grova stjälken. Lägg dem i kokhett vatten i ungefär en minut och kyl sedan av dem i riktigt kallt vatten. Låt kålbladen rinna av väl. Hacka dem smått. Skär apelsin och äpple i tärningar. Grovhacka mandel.

Rör samman salladssåsen och smaka av. Blanda allt till salladen i en skål och håll dressingen över.

Pressa gärna ner salladen med en assiett och låt den stå kallt ett par timmar. Lyft salladen med en gaffel före serveringen.



GRILJERING AV JULSKINKA

1 st kokt svensk julsinka
1 dl senap från Stensåkra
1 äggula
2 dl ströbröd

Skär bort svålen. Blanda ägg och senap, bred ett tunt lager senap istersidan av skinkan. Klappa in ströbrödet. Griljera på 250°C till gyllenbrun färg



Fredrik förhindrade storbrand: Hade kunnat bli katastrof

När Fredrik Ågren körde en balpress för ett antal år sedan upptäckte han plötsligt hur det brann i flera av halmbalarna. Några minuter senare hade han förhindrat något som hade kunnat utvecklas till en storbrand.

På Gigeryds gård strax över en mil utanför Jönköpings stadskärna satt Fredrik Ågren och körde en balpress. Det var ett jobb han gjort flera gånger, men just den här gången skulle det bli väldigt annorlunda.

– Jag körde en sträng som vanligt, när jag vände såg jag att balen som jag precis släppt ut brann. Det första jag tänkte var att det brinner i själva balpressen också. Efter det så ser jag att det brinner i en bal lite längre bort, berättar Fredrik.

– Jag var tvungen att kolla att det inte brann i själva pressen, för i så fall hade jag behövt koppla ifrån den.

På traktorn hade Fredrik en pulversläckare. Han hoppade ur, tog tag i släckaren och sprang mot den första balen för att släcka branden som hade uppstått i den.

– Det hade brunnit i skog i närheten bara någon månad tidigare. Det var väldigt torrt i markerna och jag visste att det snabbt kan sprida sig vidare till skogen.

Risbrodammen och Dumme mosse ligger alldeles i närheten dessutom, så det fanns en risk att det skulle sprida sig dit, säger Fredrik och fortsätter:

– **Att spruta en pulversläckare på halm var inte det smartaste.** Det blev tryckluft och gjorde det bara värre. Branden spred sig till backen istället. Jag bestämde mig då för att spruta på marken runt balen istället för på själva balen, så att branden inte skulle sprida sig.

Det tog bara några minuter innan personer på gården såg vad som höll på att hända ute på fältet.

– **De sprang dit med vattenslang** och fyra brandsläckare till. Vi lyckades släcka branden innan brandkåren kom. Vi såg till att branden endast höll sig till balarna.

Fredrik själv inser hur nära det faktiskt var att en potentiell storbrand uppstod.

– **Det hade lätt kunnat sprida sig till skogen** i närheten. Det hade räckt att det blåste just den dagen och det hade kunnat bli en katastrof, avslutar Fredrik.

LÄNSFÖRSÄKRINGARS ÅTERVINNINGSTJÄNST

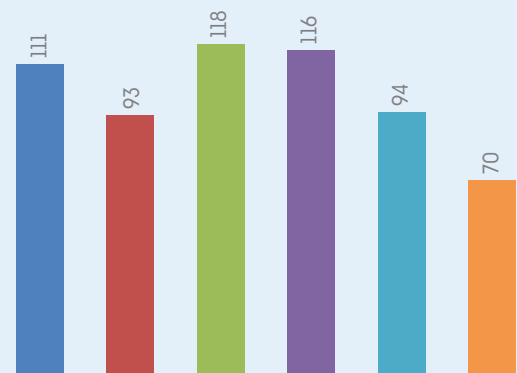
Varje år samlar JRAB in farligt avfall hos Länsförsäkringar Jönköpings kunder.

Tidigare år har även skrot samlats in men den insamlingen ställdes in på grund av rådande omständigheter i år. Förhoppningen är dock att insamlingen av skrot ska göras kommande år.

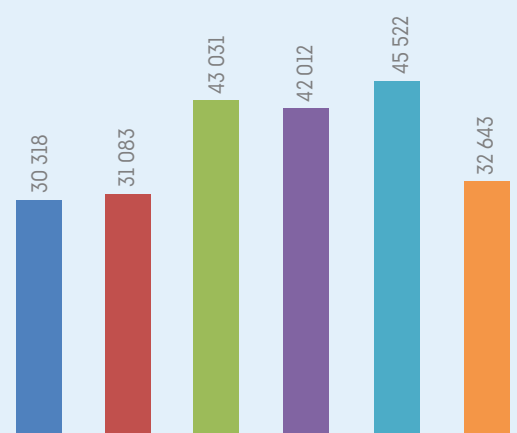
Här är resultatet av årets insamling av farligt avfall:
378 hämtningar
173,6 ton

I Jönköping har hittills under 2020 följande hämtats för återvinning.

Bekämpningsmedel 151 kg
Blybatterier 3 004 kg
Elektronikskrot 256 kg
Fast oljeavfall 2 524 kg
Färgrelaterat 580 kg
Ljuskällor 227 kg
Mediciner 28 kg
Spillolja 25 826 kg
Stickande/Skärande 47 kg



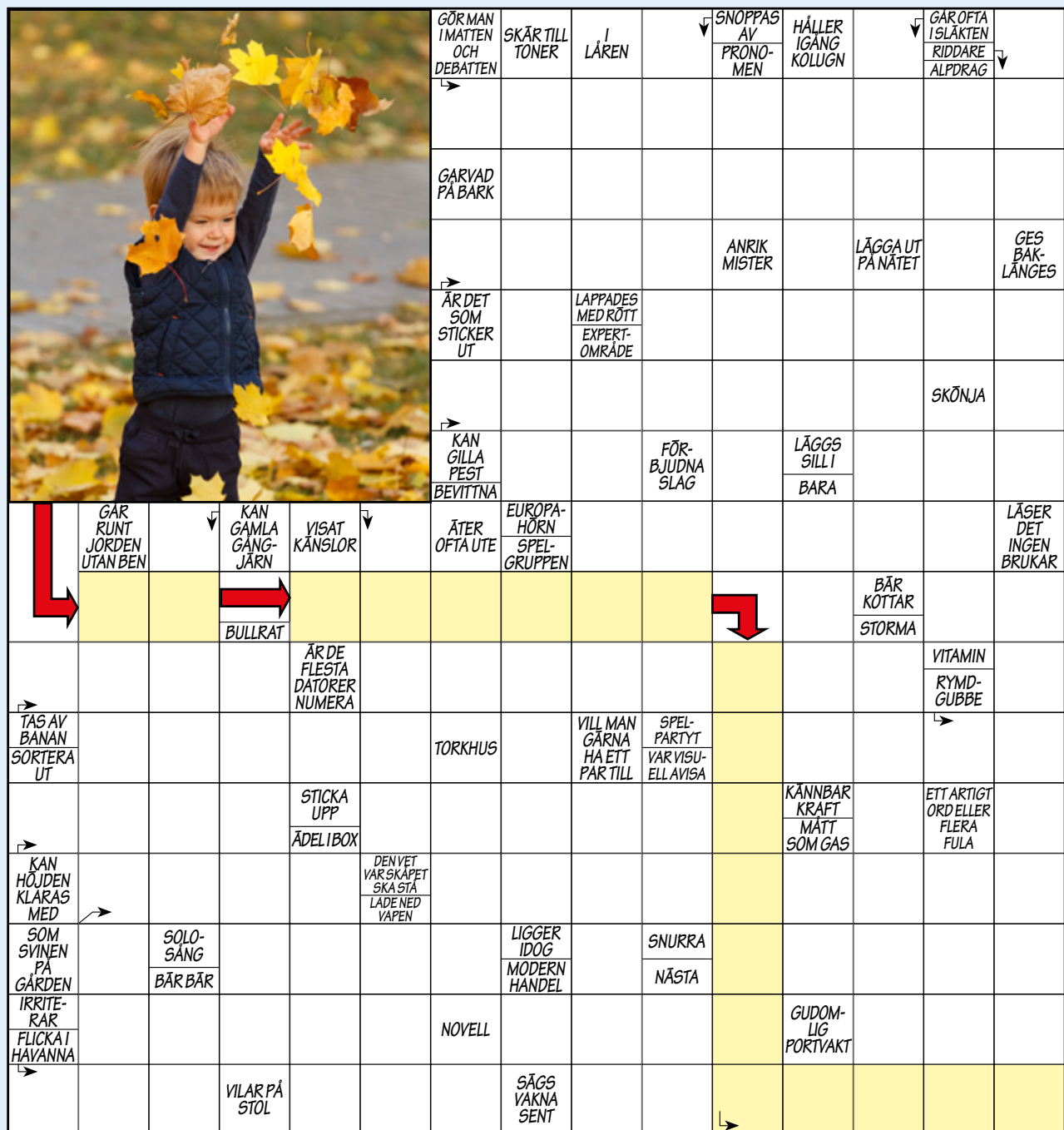
ANTAL HÄMTNINGAR FARLIGT AVFALL, 2015-2020 I JÖNKÖPING



MÄNGD FARLIGT AVFALL, 2015-2020

■ 2015 ■ 2016 ■ 2017 ■ 2018 ■ 2019 ■ 2020

Knep & Knåp



© MEDIARYSS, SVANTE DREJENSTAM

VINN FINA PRISER

Ta dig lite tid och få chansen att vinna en brandsläckare, värde 350 kr.

Dragning av tre vinnare görs i början av januari. Vinnarna meddelas personligen.



Texta tydligt

NAMN _____

ADRESS _____

POSTADRESS _____

TELEFON _____

Klipp ut korsordet och posta det till oss eller ta en bild och maila det till: korsord@lfj.se Skicka korsordet senast den 8 januari 2021 till: Länsförsäkringar, "Din gård i länet", Box 623, 551 18 JÖNKÖPING.

Vi finns där du finns

Vi på Länsförsäkringar Jönköping finns alltid nära till hands. Vi har lokala kontor över hela länet och engagerade medarbetare som känner till bygden och har kunskap om de gröna näringarna. Genom att erbjuda både bank och försäkring gör vi det tryggt och enkelt för dig som har gård, skog och lantbruk.

Du når oss enkelt via lansforsakringar.se/jonkoping.

Anders Göransson

Försäkringsförmedlare
Gränna, Hakarp, Huskvarna, Järnsnäs,
Kaxholmen, Lekeryd, Skärstad, Svarttorp,
Linderås, Adelöv, Vireda, Haurida.
Lantbruksförsäkring
Mobil 0736-37 09 96
E-post anders.goransson@lfj.se



Anders Fyhr

Försäkringsförmedlare
Almesåkra, Bodafors, Forserum, Malmback,
Nässjö stad, Vaggeryds kommun, Ödestugu
Lantbruksförsäkring
Telefon 0380-123 93
Mobil 0736-37 17 76
E-post anders.fyhr@lfj.se



Camilla Axson Svensson

Bankrådgivare lantbruk
Nässjö
Telefon 0380-57 58 57
E-post camilla.axsonsvensson@lfj.se



Carin Wallin

Bankrådgivare lantbruk
Tranås
Telefon 036-19 92 83
E-post carin.wallin@lfj.se



Christine Wikstrand

Försäkringsförmedlare
Bankeryd, Barnarp, Kristina-Ljungarums
församling, Järstorp, Jönköping Sofia
församling, Månsarp, Norrahammar,
Norra Mo-Bottnaryd
Lantbruksförsäkring
Telefon 036-37 75 01
Mobil 0736-34 48 98
E-post christine.wikstrand@lfj.se



Claes Göran Petersson

Försäkringsförmedlare
Gislaveds kommun
Lantbruksförsäkring
Telefon 0371-307 01
Mobil 0736-36 11 43
E-post Claes-goran.petersson@lfj.se



Gabrielle Davidsson

Bankrådgivare lantbruk
Värnamo
Telefon 0370-34 43 21
E-post gabrielle.davidsson@lfj.se



Jessica Sällqvist

Försäkringsadministratör
Telefon 0383-75 75 04
Mobil 070-734 62 23
E-post jessica.sallqvist@lfj.se



Johnny Gustafsson

Bankrådgivare lantbruk
Vetlanda
Telefon 0380-57 58 05
E-post johnny.gustafsson@lfj.se



Katarina Stenqvist

Bankrådgivare lantbruk
Jönköping
Telefon 036-19 92 91
E-post katarina.stenqvist@lfj.se



Kent Claesson

Försäkringsförmedlare
Värnamo och Gnosjö kommun
Lantbruksförsäkring.
Telefon 0370-34 43 79
Mobil 0736-37 18 87
E-post kent.claesson@lfj.se



Lars-Åke Carlsson

Försäkringsförmedlare
Bellö, Karlstorp, Bruzaholm, Kråkskult,
Edshult, Kvillsfors, Eksjö socken,
Mariannelund, Hjaltevad, Pauliström,
Hult, Ökna, Ingatorp
Lantbruksförsäkring
Telefon 0496-212 69
Mobil 0736-35 47 36
E-post lars-ake.carlsson@lfj.se



Lennart Sundberg

Skadeförebyggare
Länsförsäkringar Jönköping
036-19 90 69



Maritha Henriksson

Försäkringsförmedlare
Värnamo
Telefon 0370-34 43 68
Mobil 0708-71 19 49
E-post maritha.henriksson@lfj.se



Mikael Richardsson

Försäkringsförmedlare
Bringetofta, Bäckaby, Fröderyd,
Lannaskede, Ramkvilla, Sävsjö
kommun, Nydala församling,
Södra Solberga
Lantbruksförsäkring
Telefon 0382-130 86
Mobil 0736-33 36 14
E-post mikael.richardsson@lfj.se



Niclas Brihall

Riskingenjör
Länsförsäkringar Jönköping
0383-75 75 17



Nils-Gunnar Andersson

Försäkringsförmedlare
Säby, Frinnaryd, Marbäck, Lommaryd,
Askeryd, Bredestad, Bälaryd, Flisby,
Norra Solberga, Flisby, Barkeryd, Forserum,
Nässjö norra, Norra Sandsjö, Eksjö östra.
Lantbruksförsäkring
Telefon 0380-55 06 19
Mobil 0736-35 50 76
E-post nils-gunnar.andersson@lfj.se



Ove Moberg

Bankrådgivare lantbruk
Jönköping
Telefon 036-19 91 31
E-post ove.moberg@lfj.se



Roger Samuelsson

Försäkringsförmedlare
Alseda, Björkö, Bäckседа, Ekenässjön,
Holsby, Höreda, Korsberga, Lemnhult,
Mellby, Myresjö, Nye, Näsby, Näshult,
Nävelsjö, Stenberga, Skede, Skirö,
Vetlanda socken
Lantbruksförsäkring
Telefon 0381-400 24
Mobil 0736-34 79 47
E-post roger.samuelsson@lfj.se



Anna Werbitsch Arnell

Försäljningschef Lantbruk
Telefon 036-19 92 45
E-post anna.warnell@lfj.se

