



Framtidens lantbruk finns i Steglinge

Häng med på en rundtur på Steglinge gård, som förutom att drivas av innovation och ett tydligt hållbarhetstänk även bedriver sin dagliga verksamhet med hjälp av förnybar biogas. Sammantaget lämnar 40 000 ton grödor årligen gården och hamnar på tallrikar i restauranger, skolkök och middagsbord. Detta är gården där världsunik innovation går hand i hand med stolta lantbrukartraditioner.

Göran Gibrand, odlingsansvarig och delägare på Steglinge, rättar till kepsen med gårdens logga innan vi kliver in i ett av produktionsrummen. I det kyliga rummet tornar en packningsmaskin upp sig som taktfast lägger en ljudkuliss i rummet när den packar 40 påsar morötter i minuten. Under rundturen genom anläggningen och dess olika rum får vi se en bråkdel av de drygt 600 olika produkter som Steglinge AB erbjuder restauranger, skolkök och dagligvaruhandel. Göran stannar ibland upp för att prata eller hälsa på personalen i lokalerna, vilket ger oss exempel på den familjära stämning som råder på företaget. Men stämningen har inte alltid varit så munter, framför allt inte efter förra årets

tuffa odlingsår, Göran förklarar:

– 2023 var verkligen året då allt hände; en sen sådd, två årsnederbörder på nio månader och en tidig frost förstörde mycket av skörden. Även om vi aldrig kommer att kunna påverka vädret så blir jag ledsen och besviken när det förstör världens finaste gröda en vecka innan skörd. Den dåliga skörden gjorde bland annat att vi fick dammsuga hela Europa på potatis för att klara vår leverans till skolorna, säger Göran.

Gasen skapar heta potatisar

Vi går vidare in i ett av produktionsrummen där Göran ställer sig vid en pall



färdigkokta potatisar som nyligen kommit ut från ett ångbad på runt 95 grader. "Badet" sker i en av Steglinges autoklaver, tryckkokare som liknar små U-båtar till utseendet. Steglinge har tre till antalet som alla drivs med vattenånga producerad av en gaspanna. Totalt kan de tillsammans koka över fem ton potatis eller rödbetor i timmen. Göran visar även stolt upp en av Steglinges senaste produkter; förpackningar med förkokta bakpotatisar som även de tillagas med hjälp av de gasuppvärmda autoklaverna. Förutom att de förkokta produkterna kortar tillagningstiden avsevärt påverkar de även matsvinnets positivt.

Gården anslöt sig till gasnätet 2019 och Göran har bara positiva erfarenheter av anslutningen och kontakten med Weum:

– Det kunde inte varit lättare att ansluta till gasnätet. Kontakten med Weum och anslutningen på ett par hundra meter gjordes på ett smidigt och enkelt sätt och personalen vi träffade var trevliga och kunniga, vilket betyder mycket för oss. Sammantaget har vi varit bortskämda med gasen och dess funktioner, säger Göran nöjt.

Gården som reste sig ur askan – bokstavligt talat

Vi når kontorsdelen av anläggningen och stannar till vid en fotovägg som visar gårdens skiftande utseende genom åren som gått. Gården började som en bolagsgård tillhörande Höganäsbolaget under kolgruvornas glansdagar. Familjen Gibrand kom in på Steglinge genom Görans pappa Börje som började bruka gårdens jord under 60-talet. Idag finns även familjens tredje generation i företaget genom Görans son, Gustav, vd för Steglinge AB. Under åren har marken man förfogar över växt till mer än 600 hektar bara i Kullabygden. Utöver detta har Steglinge flertalet bönder som odlar för dem. Dessa har sina jordar från Värmland i norr till Gotland i öster med majoriteten av arealen i södra Sverige. Förklaringen till utbredningen har att göra med jordarnas kvalitet, att man vill sprida risken för dåligt väder till olika regioner samt att vissa skadeinsekter inte verkar ha hittat till vissa delar av landet.

Bland de mer nytagna fotografierna syns bland annat en bild från 2012. Bilden är tagen en kort tid innan den förödande brand som skulle lägga större delen av gården i ruiner. Att tänka att gården och dess pro-



"Badet" sker i en av Steglinges autoklaver, tryckkokare som liknar små U-båtar till utseendet.

duktion skulle återstarta drygt ett år efter katastrofen är smått ofattbart. Göran om åren efter branden:

– Vi fick verkligen börja på golvet dagen efter branden. Det var inte bara hus och utrustning som brann upp utan även all vår planering och tillstånd. När vi 2013 stod klara med en modern anläggning kunde vi även leverera färdigskalade produkter som marknaden efterfrågade. När vi utökade verksamheten ytterligare 2019 fick vi bland annat igång kokeriet med autoklaverna genom att vi fick in gasen. Idag har vi allt under samma tak, vilket är unikt. Vi kan få in rödbetorna från bonden på morgonen en dag för att sedan ha dem skalade, kokta, förpackade och färdiglevererade till Västerås dagen efter, säger Göran stolt.

Världsunik innovation och avfall blir biogas

Under återuppbyggnaden och utökningen av anläggning har Steglinge gjort stora investeringar i unika och innovativa lösningar. Två exempel på detta är deras anläggning för att mogna avokado med hjälp av spillvärme och deras unika vattenreningsanläggning.

– Med hjälp av vårt återvinningssystem tar vi till vara på spillvärmen från vår produktion och värmer 7000 kvadratmeter lokaler samtidigt som vamluften även mognar över 11 miljoner avokados årligen. Gällande vattenreningen är vi helt unika i världen, vad vi vet, och vi får besök från europeiska och amerikanska bönder som gärna vill göra samma sak. Vi återanvänder allt vatten där ungefär 60% används i produktionen och resten går till att vattna våra grödor. Reningen är så effektiv att vi i praktiken får ut dricksvatten på andra sidan. Det som filtreras bort blir dessutom ett näringsrikt

Steglinge AB

Vi träffar: Göran Gibrand, delägare och odlingsansvarig.
Personalstyrka: Ca 140 från 17 olika nationaliteter.
Specialitet: Totalt över 600 artiklar i sortimentet, däribland potatis, morötter, rödbetor och vitkål.
Gasapplikationer: Gaspanna för ångproduktion.
Storlek på växtytan: Över 600 hektar från Värmland i norr till Skåne i söder.

„
Mitt intresse är fortfarande kvar i jorden, det försvinner aldrig.

Göran Gibrand, delägare och odlingsansvarig

slam som vi sprider på åkrarna, förklarar Göran.

Förutom dessa exempel har Steglinge nyligen börjat leverera avfall från produktionen till biogasanläggningen i Jordberga.

– Weum underlättade vår kontakt med Jordberga och numera levererar vi en del av vårt restavfall till dem. Det blir en win-win situation då Jordberga är nöjda med våra leveranser och vi slipper att mellanlagra avfallet hos oss. Samtidigt blir slutprodukten grön biogas och biogödsel som kan spridas på åkrarna och ingå i hållbarhetscirkeln igen, säger Göran nöjt.

Vi lämnar Göran Gibrand på samma ställe som vi träffades, vid hans kontor på Steglinge gård. Även om han numera håller till mest på kontoret och i produktionen så medger han att han dagen innan vårt besök var med och sådde rödbetor på fälten till sent på kvällen.

– Mitt intresse är fortfarande kvar i jorden, det försvinner aldrig, avslutar Göran med ett leende.

Vill du också ha en erfaren samarbetspartner för leveranssäker gasdistribution?

Weum är landets största gasdistributör med verksamhet i 25 kommuner och över 100 orter i södra Sverige.

Kontakta oss på 0774-41 42 00 eller besök oss på weum.se om du vill ansluta dig eller vill få ut mer av din befintliga gasanslutning.

WEUM
En del av Nordion Energi