

# Nätverket som får den lokala maten att växa

**Augeri betyder växa till och det är också det gemensamma målet för de sex kvinnorna i nätverket som blivit en ekonomisk förening med samma namn.**

Andra gemensamma nämnare är att de vuxit upp på lantgård. De är dessutom fastighetsägare och tillhör den lilla skara kvinnor som driver egna småföretag.

– Vi har mötts i olika projekt i regionen och lärt känna varandra. Trots att våra kompetenser tangerar varandra så ser vi oss inte som konkurrenter utan fokuserar på att vi alla vinner på att arbeta tillsammans där det passar och behövs, säger Kerstin Kårén.

Utomhus är det regnigt, men inomhus är det bara soliga miner när fyra av de sex kvinnorna träffas till jobbmöte på medlemmen Britta Liljeströms café i Örnsköldsvik. De berättar entusiastiskt om sin gemensamma satsning och hoppas att deras berättelse kan inspirera andra nätverk att utvecklas.

– Att bilda en ekonomisk förening kändes riktigt. Vi har ju alla rötterna i lantbrukskooperationen så den samarbetsformen kändes rätt och det har visat sig att den fungerar mycket bra, säger Anna-Britta Åkerlind.

## Använder varandras styrkor

Föreningen heter inte bara Augeri utan även Resurs, och det är just så det fungerar.

– När vi får ett uppdrag i våra egna företag ser vi de andra som en resurs.



**ENADE.** Ann Holst, Britta Liljeström, Karin Kårén och Anna-Britta Åkerlind har hittat en väg att utveckla sitt nätverk. Tillsammans med ytterligare två kvinnor har de startat den ekonomiska föreningen Augeri Resurs. FOTO: ROLF SEGERSTEDT

Där det passar lägger vi in det som ett jobb för Augeri. På det sättet kan vi använda varandras styrkor och komma längre än om vi gör jobben ensamma. När jobbet är klart debiterar föreningen kunden och vi fakturerar Augeri Resurs för den tid vi lagt ner, säger Anna-Britta Åkerlind.

De sex medlemmarna har bred erfarenhet och erbjuder bland annat projektledning, omvärldsanalys, rådgivning, föreläsningar, idéutveckling, information och textproduktion.

– Fokus riktas mot att utveckla landsbygden i regionen, men vi siktar gärna längre ut och mot andra branscher. En

stor styrka i gruppen är att vi alla vet hur det är att vara småföretagare, säger Ann Holst.

## Utvecklar mat från regionen

Deras första kontakt kom genom LRF-projektet Väga Växa Västernorrland för snart tio år sedan.

– När det projektet var klart kände vi att vi haft så roligt och byggt upp mycket gemensam kompetens som det var synd att inte ta vara på. Då dök idén om Augeri upp och just nu har vi lagt ner mycket tid på att etablera ett projekt för att utveckla mat från regionen, säger Kerstin Kårén.

Stöd för Smakstart: 255 000 kr

Det handlar om utformningen av projektet Smakstart Västernorrland, där de även letat fram finansierare och övertygat Hushållningssäll-

skapet om att vara huvudman.

– Vi ligger nog tio år efter Jämtland men nu är vi på gång, säger Kerstin Kårén.

Britta Liljeström, som driver kafé, bageri och cateringverksamhet, har utvecklat en Västernorrlandsbuffé som besökare till länets landshövding har goda chanser att bli bjudna på.

– När det gäller lokal mat är väldigt mycket ogjort och det är fantastiskt inspirerande att kunna bidra till att utveckla den delen. Under de här åren har jag och de andra byggt upp ett kontaktnät som är en guldgruva för den som har idéer och vill vidareförädla produkter från länets gårdar, säger hon.

Man kan undra om det bara är kvinnor som har förmågan att inspirera, utveckla och våga växa.

– Nej, vi hade två män med när vi började men en har gått i pension och den andre sysslar med annat just nu. Vi skulle gärna se någon man med i gruppen och det får vi jobba vidare med, säger Kerstin Kårén.

**Rolf Segerstedt** 090-12 20 91  
rolf.segerstedt@lrfmedia.lrf.se

Fotnot: Augeri Resurs har även fått ett stöd på 75 600 kronor för en inventering för småskaliga mathantverkare i länet.

## De är Augeri Resurs



**Kerstin Kårén, Resele:** Matambassadör för Ångermanland. Har en gård med skog, dikor, Bo på lantgård och entreprenad tillsammans med maken Lars och fem söner.

**Uppdrag i Augeri:** Inspiratör för mat- och turismutveckling, samt projektledning hos Hushållningssällskapet.

**Tips till gröna företagare som vill utveckla:** "Satsa på samarbete i nätverk och på annat sätt, tillsammans blir vi starkare, riskerna med konkurrens är överdrivna."



**Ann Holst, Nävertjäl, Örnsköldsvik:** Egen företagare boende på torp, har tre utflugna barn och nyfunne pojkvännen Pelle.

**Uppdrag i Augeri:** Projektutvecklare och omvärldsanalys.

**Tips till gröna företagare som vill utveckla:** "Plocka in extern kompetens, andra företagare som samtalspartner. Utnyttja andras erfarenhet även om de inte är i exakt samma bransch."



**Anna-Britta Åkerlind, Sund, Örnsköldsvik:** Driver ett eget informationsföretag, bor på jordbruksfastighet med maken Anders som är VD för LRF.

**Uppdrag i Augeri:** Informatör och rapportskrivare.

**Tips till gröna företagare som vill utveckla:** "Se till att ni syns. Det är viktigt att allt fler gröna företag vågar sticka ut, det skapar ökat intresse."



**Britta Liljeström, Sidsjö:** Kafé- och cateringföretagare. Bor med maken Peter. Hyr ut tidigare mjölkgård i Medelpad.

**Uppdrag i Augeri:** Matutvecklare, inspirationsföredrag och arrangemang.

**Tips till gröna företagare som vill utveckla:** "Var stolta över det ni producerar. Glöm inte värdet av upplevelsen i en lantlig miljö. Det skapar möjlighet att ta mer betalt."



**Kerstin Vesterlund, Söråker:** Matambassadör för Medelpad, bor på skogsgård med maken Sune.

**Uppdrag i Augeri:** Projektledning, men framför allt en resursperson när det behövs.

**Tips till gröna företagare som vill utveckla:** "Man måste brinna för den verksamhet man drar i gång, men engagemanget måste kombineras med noggrannhet i en detaljerad affärsplan."



**Marianne Hansson, Edsele:** Bor på lantgård med maken Tony. Har dikor, 1 800 ekologiska höns och Bo på lantgård.

**Uppdrag i Augeri:** Är ny medlem i föreningen och jobbar bland annat som projektledare hos Hushållningssällskapet.

**Tips till gröna företagare som vill utveckla:** "Det finns många möjligheter att gå olika utbildningar och besöka seminarier. Ta för dig och våga ställa frågor som berör och utvecklar din idé."