

GILLEBLADET

Medlemstidskrift
för Handelsgillet
i Helsingfors rf

Nr 5 • 2020

Nytt lyft

Snart kickoff
i renoverat hus
Sidorna 4–5

Mat ur luften

Om 5–10 år äter vi
artificiella proteiner
Sidorna 6–8

Framtidens jobb

Vi presenterar
sex heta branscher
Sidorna 12–13



3

Ledaren

Mot bättre tider.

4

Lackat och klart

Gillet flyttar hem igen.

6

Mat ur reaktorn

Om 5–10 år kanske vi äter artificiella proteiner i stället för biff.

10

Sjömanslöner retar redare

Langh Group växer i stället genom att sälja marinteknologi åt andra.

12

Här finns framtidens jobb

Vårdare, utbildare och it-kunniga toppar listan på framtidsyrken.

14

Begagnat på Narinken

Här började handeln med second hand-kläder för mer än 100 år sedan.



Foto: Clarissa Köhler



Foto: VTT



16

Gillet's hjälpande hand

Brödrarfonden gör livet lättare för medlemmar och studerande.

17

Litteraturrutan

Tapani Ritamäki har läst Johan Knifs biografi över Göran Schildt.

18

Så verkar salt och proteiner

Glada Kocken lär dig knepen och bjuder på Stroganoff.

20

Blå druvskal blir rött vin

Från vingården till buteljen.

21

Börs-kolumnen

Kim Lindström analyserar utflygningen av finska bolag.

22

Gilleaktuellt

GILLEBLADET

Kommunikationsutskottet 2020:

Ordförande:
Peter Nordling
Medlemmar:
Matts Dumell
Thomas Hallbäck
Patrik Lindfors

Ansvarig utgivare:

Christian Borenus

Chefredaktör:

Peter Nordling,
tfn 050 5595 778

Utgivare:

Handelsgillet i Helsingfors r.f.
Kaserngatan 23 A 12
00130 Helsingfors
tfn 09 669 798
info@handelsgillet.fi

Ombrytning:

Oy Nordinfo Ab, Maj-Len Roos

Annonser:

Tilininurkka Ky, Bo Gerkman
tfn 0400 449 724
bo.gerkman@tilininurkka.fi

Tryckeri:

Oy Painotalo tt-urex Ab, Borgå
Medlem i Tidskrifternas Förbund.

ISSN 2670-2797 (print)
ISSN 2670-2800 (online)

Utgivningschema 2021:

Nr 1	25.2	deadline 25.1
Nr 2	3.6	deadline 26.4
Nr 3	30.9	deadline 1.9
Nr 4	2.12	deadline 1.11

Pärmbild: Clarissa Köhler



Christian Borenus

I väntan på normalare Gilletider

Året som gått har redan av många betecknats som ett verkligt annus horribilis. När detta skrivs böjar coronans andra våg genom Europa och stora delar av den övriga världen. Samhällena är mer eller mindre nedstängda, livet är begränsat och ekonomin går för halv maskin. Det är nog bara naturen som kanske ställvis mår litet bättre.

För Handelsgillet har 2020 varit ett minst sagt märkligt år. Året tillbringades i exil från Kaserngatan på grund av byggprojektet, och pandemin gjorde sedan att verksamheten ytterligare måste begränsas.

En del av den vanliga verksamheten kunde ändå hållas igång, för en del av Gillets klubbar blev det gångna året till och med ett mycket aktivt och bra år.

Nu ser vi fram emot normalare tider på Gillet. Åtminstone samlingspunkten blir snart igen de trevliga lokaliteterna på Kaserngatan, nu fina och nyrenoverade. Huruvida och när coronaläget tillåter sedvanlig verksamhet återstår att se.

Under pandemitiden har Gillet gått en balansgång där det har gällt att iaktta försiktighet och följa rekommendationer samtidigt som det har känts omotiverat och olustigt att helt pausa verksamheten. Att beakta alla aspekter, har inte varit lätt, och balansgången lär fortsätta under en tid framöver. Ingen vet hur länge.

Jag bedömer att Gillemedlemmarna på ett exemplariskt sätt

anpassat sig till begränsningarna och säkerhetsåtgärderna, orsakade av coronaviruset. Låt oss fortsätta med det och göra noggranna överväganden också efter flytten tillbaka till Kaserngatan.

Byggprojektet har på grund av coronan och flera andra motgångar varit avsevärt mer utmanande, både tekniskt och ekonomiskt, än vad som kunnat förutses. Gillebröderna ställde ändå – eller kanske just därför – upp för sin förening på ett fantastiskt fint sätt i samband med insamlingen till byggnadsfonden. Trots detta har vi ekonomiskt sett hamnat i en krissituation som bör lösas på något sätt.

Låt oss ändå göra 2021 till ett fint Gilleår då vi, förutom att vi planerar att hålla vår vanliga verksamhet på välkänd hög nivå, också utvecklar nya verksamhetsformer, startar nya klubbar och dessutom utnyttjar det momentum som ett renoverat och ombyggt hus ger. Det kommer under 2021 att bli möjligt att ordna invigningsfester, open house-tillställningar för utomstående, högklassiga föredrag och seminarier i nya Festsalen samt Gilleliv i nya klubblokaler! Att utöver vår bekanta restaurang också ha ett högklassigt hotell i fastigheten är inte att underskatta.

Och de nya kabinetten kan, såsom tidigare, utnyttjas av medlemmarna och utomstående.

Jag tillönskar alla Gillebladets läsare en god jul och ett gott år 2021!



Klubbrummet andas en ny fräschör. Kaktusmotivet är övermålat.

Foto: Clarissa Köhler

Bygget klart – inflyttning snart

För Handelsgillet infaller julafton nästa år redan i början av januari. Då öppnar de totalrenoverade klubblokaliteterna. Också nya Restaurang Gillet och Hotel F6 rum i gårdsbyggnaden är beredda att ta emot gäster. Nu hänger resten av tidtabellen på coronapandemin.

En av de sista milstolparna i Handelsgillet ombyggnads- och renoveringsprojekt passerades den 18 november. Då godkände Helsingfors stads byggnadskontor arbetena i andra våningen på Gillegården. Det innebär att Klubbrummet, Festsalen och baren mellan dem är färdiga och får tas i bruk.

Första våningen, med entré, tambur, aula, ett restaurangkabinett och toaletter granskar byggnadskontoret strax efter julk- och nyårshelgerna.

– Tekniskt sett var också första våningen färdig i november, säger **Bo Söderholm**, den ena av Gillets två byggnadsvariga.

Det innebär till exempel att toaletterna, inklusive en invalid-wc var klara. Toaletterna är nu av modernt restaurangsnitt och betjänar både första och andra våningen, samt biljardsalen.

Större klubbtrum

Klubbrummet är något större än det gamla, som också omfattade biljardsalen.

– Drygt 100 kvadratmeter. Tekniskt är rummet dimensionerat för 112 personer, uppger Bo Söderholm.

Redan dagen efter granskningen bars de första möblerna in i Klubbrummet. Det nylagda, ljusa parkettgolvet domineras av två sittgrupper som bildas av två soffor med ryggarna mot varandra och kring dem bord och fåtöljer.

På väggarna skiner nya hyllor, skåp och paneler i valnöt. Ovanför dem kan man nu beundra de framtagna och renoverade pannåerna med Helsingforsmotiv, målade av **Karin Mascitti-Slotte** år 1929. De går ton i ton med valnöten.

I sin nya tappning har Festsalen sittplatser för upp till 150 personer. Här lyser redan de uppsatta lampetterna och de stora takkronorna. Trots att taket sänkts med 60 centimeter är ståhöjden under kronorna 2,14 meter, tack vare att de hängts högre än tidigare. Det 70 år gamla parkettgolvet har renoverats till så gott som nyskick.

Mellan Klubben och Festsalen finns en ny oas.

– Bardisken, på båda sidor om väggen som skiljer åt rummen, är lite modernare, större och effektivare än den gamla, konstaterar Bo Söderholm.

Biljardsalen i källaren, står också och väntar på att tas i bruk. De två snookerborden är monterade och inredningen på plats. Biljardhövding **Roger Rajalin** är nöjd med salen, men besviken över att det tredje bordet, ett poolbord, inte fick plats.

Läckan tätad

Gillebyggets värsta överraskning, läckan i vattentaket på gårdsbyggnaden, kunde också prickas av på åtgärdslistan före mitten av november. Ett nytt, mansardtak, belagt med takfilt täcker nu de fuktskadade lådbjälklagen. För att hindra mikrober att få fotfäste i lådbjälklagen har man försett dem med fläktar och mer än 100 hål för inflödes- och utsugningsluft.

– Trots att de tekniska utmaningarna var många, avancerade arbetet i stort sett enligt tidtabellen, uppger Bo Söderholm.

I och med att taket var klart kunde Hotel F6 börja inreda de tio rummen i tredje vå-



De första glasrutorna i taket över innergården lades i slutet av november.

Foto: Annika Borgström

ningen. I slutet av november var de redan till största delen klara. Slutgranskningen för att ta dem i bruk, vilken kräver komplett möblering, var dock ogjord.

– På grund av coronakrisen spelar förseningen på ett drygt halvår ingen större roll, säger **Kasperi Saari**, vd för hotellet.

Av samma anledning kan han inte heller bedöma när hotellet kan ta emot sina första gäster.

– Förhoppningsvis så fort som möjligt.

Glastak kräver millimeterprecision

Arbetet med stålkonstruktionerna, som bär upp glasrutorna i kanten på taket över innergården, blev byggets största utmaning.

– Väggarna på de gamla huskropparna är oregelbundna och inga vinklar är rätta. Därför har det varit oerhört svårt att mäta den exakta dimensionen på de 70 glasrutor som skärs till med millimeterprecision var för sig. Dessutom har arbetet försvårats av att väggarna varit i dåligt skick, säger Söderholm.

Ungefär hälften av rutorna, en del rektangulära, andra triangelformade, lyftes in över gatubyggnaden med kran och monterades strax innan lillajul. De väger mellan 100 och 250 kilo per styck, och om allt gått vägen i den sista rundan, är taket färdigt ungefär då den här tidningen kommer ut.

Då taket är klart kan Restaurang Gillet börja inreda det nya rummet på gården. Restaurangen räknar med att kunna öppna i sin helhet strax efter jul- och nyårshelgerna.

Kortet är kung

Den dag Gillegården öppnar för medlemmarna, möts de av nyheter redan i portgången.

– I den finns ett vindfång, där varm luft blåser in på samma sätt som i till exempel varuhusen. Annars skulle det dra för mycket på restauranggästerna på innergården, berättar Handelsgillets andra byggansvarige, **Kaj-Erik Lindberg**.

Då restaurangen är öppen är passagen fri fram till dörren till Klubbrummet. Den öppnas med medlemskortet. Den tidigare ytterdörren av massiv ek är nu en innerdörr och oläst då restaurangen är öppen. Detta därför att det finns ett restaurangkabinett med ingång från aulan.

– Då restaurangen är stängd är ekdörren och vindfånget låsta. Men också här fungerar medlemskortet som nyckel, upplyser Lindberg.

Även dörren till spiraltrappan ned till biljardsalen måste låsas upp med medlemskortet.

Smakar det, så...

När medlemskortet börjar vina i låsan-

ordningarna har det gått ungefär ett och ett halvt år sedan Handelsgillets genom tiderna största projekt inleddes och ett halvt år sedan det borde ha slutförts.

Utmaningarna och överraskningarna har duggat tätt från starten till målakan: okända rök- och luftkanaler i väggarna, allvarliga fuktskador i källaren under gården, kreosot i grundkonstruktionerna, en läcka och fuktskador i Gillegårdens vattentak och ytterväggar i dåligt skick, för att nämna de svåraste och dyraste.

Till detta ska läggas att projektet växte under resans gång. Bland annat göts ett nytt golv under det nya kabinettet i första våningen. Bakgården mot Hotel F6 snyggades upp och asfalterades med underliggande värmeslingor och allt vad toaletter heter förnyades. Och inte att förglömma: Klubbrummet och Festsalen har lyfts till en alldeles ny nivå.

Finansieringen av projektet kommer att påverka Gillets ekonomi under decennier, enligt kalkylerna dock positivt i slutändan, därför att intäkterna ökar. Frågan är ändå, om någon vågat fatta investeringsbeslutet om projektets omfattning varit känd från början.

Text: Peter Nordling

Fotnot: Mera bilder finner du på handelsgillet.fi



Foto: Solar Food

Luft, mikrober och energi är receptet för proteiner som tillverkas i en bioreaktor.

Kött utan nöt – ägg utan hönor

Korna ersätts med bioreaktorer

Framtiden är att producera mat ur friska luften med hjälp av utsläppsfri elektricitet. Mat som skulle vara tillgänglig överallt på jordklotet – i öknerna som i storstaden.

En av pionjärerna är finländska Solar Foods som vill inleda kommersiell produktion av mikrob tillverkad mat, kanske redan före 2025. Företaget erhöi i höstas

pris på Greentech-festivalen i Berlin och har lyckats samla in pengar för sin första fabrik.

Allt verkar lovande, ur finsk-teknisk syn-

vinkel. Men en av de stora frågorna är om produkter, som låter som vetenskapsteori, kommer att gå hem hos konsumenterna som har ansett att eko och naturenlighet är att föredra.

Många tycker dessutom om smaken på maträtter som har varit nyttigast för oss under tusentals år.

Vi finländare äter fortfarande i medeltal 80 kilo kött om året. Många äter lika mycket kött som de väger. Visst ökar konsumtionen av grönsaker stadigt, men hittills har det påverkat åtgången av kött endast marginellt.

Den förste som lyckades framställa konstgjort kött var professor **Mark Post** vid universitet i Maastricht. De första portionerna artificiellt malet kött serverades i London 2013. Biffarna var tillverkade i laboratorium med hjälp av stamceller.

Konstgjort kött lockar investerare

Stamceller äter inte hö och släpper inte ut några metangaser i atmosfären. De växer upp i syntetiska cellbad, om de har tillgång till lämpliga doser syre.

Post odlade tidigare också svinceller men har nu koncentrerat sig på nötkött, därför att hans viktigaste finansiär **Sergei Brin** ville ha hamburgarbiffar. Brin är den ena av duon som grundade Google.

Vi vet från olika källor att de stora bufflarna i köttindustrin satsar kännbart på utveckling av konstgjort kött. Det handlar om fågel, tonfisk och till och med Foie gras, gåslever. Med hjälp av stamceller kan laboratorierna i princip framställa kött till och med av saimenvikare eller grannens hund.

Kött med hjälp av stamceller låter inte särskilt aptitretande. Men åtminstone i USA har investerarna intresserat sig för uppstartsföretag som framställer kött, köttsubstitut och annan mat direkt från luften med hjälp av mikrober och solenergi.

Lauri Reuter har doktorerat i bioteknik och arbetat som forskare vid Teknologiska forskningscentralen VTT. Han har själv jobbat i en forskargrupp som tog fram konstgjorda bärceller i en bioreaktor i Otnäs.

– Resultatet ser ut som mos och smakar ungefär som vispgröt, säger Reuter.

Det är naturligtvis ingen vits att tillverka bärceller kommersiellt i ett land som Finland där man själv kan plocka sina lingon i skogen. Men det kan vara intressant teknologisk export till ökenländer eller andra platser utan naturliga odlingsmarker.

– I VTT:s laboratorier tillverkas också äggvita och mjölkpulver enligt samma principer. Vi lånade de gener, som hönan behöver för sitt äggprotein, av henne. Den

här informationen injicerade vi i mikrober som började tillverka samma protein i slutna kärl, säger Reuter som numera jobbar på Nordic Food Tech.

Liknande proteintillverkning utvecklas i flera länder, men hittills har Finland haft ett litet försprång tack vare tidigare omfattande proteintillverkning.

Växtbiffar som smakar kött

Medan vi väntar på artificiellt kött i affärernas matdiskar håller konstgjorda växtbiffar redan på att välta kiosken. Den kanske mest kända produkten är amerikanska Impossible Foods hamburgarbiff. Det är en renodlat växtbaserad färsbiff, vars hemliga ingrediens är proteinet myoglobin.

Myoglobin gör att kött och blod ser rött ut och har svag järnsmak. Impossible Foods produkt är svår att skilja från äkta köttfärs. Den kan stekas till medium och den smakar och känns i munnen ungefär som en mald köttfärsbiff.

I Förenta Staterna säljs växtbaserade biffar i flera tusen restauranger och produktionen intresserar investerare runt hela

världen. Impossible Foods främsta konkurrent Beyond Meat har finansierats av Microsofts medgrundare **Bill Gates**.

I våra egna livsmedelsaffärer säljs växtbiff och köttbiff numera sida vid sida, utan att någon höjer på ögonbrynen.

Proteiner ur tomma luften

Det är här utvecklingen börjar bli intressant. Hur ska man lyckas framställa allt mer växt- eller köttprodukter utan att samtidigt utarma jordens naturliga resurser och orsaka enorma koldioxidutsläpp från livsmedelskedjor? Och vilket blir utfallet om vi inom kort skulle lyckas producera mat med mikrober ur tomma luften?

Växter har förmågan att tillverka mat ur luften. En sojaplanta tar koldioxid från luften och binder kväve. Med hjälp av solenergi kan den tillverka proteiner.

Mikrober förmår samma sak. De suger koldioxid och kväve fritt ur luften men kräver elektricitet som energikälla. Den kan framställas nästan utsläppsfritt ur sol-, vind- eller vågkraft.

– Skillnaden är, säger Lauri Reuter, att



Foto: VTT

Slutprodukten ser ut som någon form av mos.

växter kräver frodig odlingsmark och att de är beroende av årstider och väder. Odlar man däremot mikrober i slutna kärl spelar det ingen roll var man befinner sig.

Företaget Solar Foods, som har sitt ursprung i VTT, strävar efter att minska sina produkters miljöavtryck till en tiondel eller en hundraedel av den miljöpåverkan det nuvarande utbudet i butikerna har. Företaget har utsetts till ett av de tio mest lovande uppstarts-bolagen.

Minskat miljöavtryck kan i sin tur vara en av lösningarna på hur jordklotet ska klara av att mätta 10 miljarder människor år 2050, hälften flera än idag.

Priset på kött sjunker radikalt

Forskningsinstitut och tankesmedjor som till exempel oberoende Rethink-X eller Climate Leadership Coalition (CLC) har uppskattat att 50 procent av all jordens odlingsmark utnyttjas för att producera djurföda. På VTT säger ledaren för bioteknisk forskning **Emilia Nordlund**, att en femtedel av all odlingsmark kunde beskogas på nytt om vi slutar äta rött kött.

Därmed är den centrala frågan hur mycket djuruppfödning vi kan tillåta i framtiden. Vad händer om och när processerna med mattillverkning ur luften blir massproduktion och kostnaderna för artificiell mat sjunker radikalt?

Rethink-X:s rapport om Food and Agriculture 2020–2030 förutspår att vi står inför en av de största förändringarna i produktionen av livsmedel på 10 000 år. Det var då mesopotamierna började odla korn på sina täppor för att tillverka öl.

Ifall den förutspådda proteinrevolutionen blir av kunde priset på nötkött teoretiskt sjunka till en femtedel redan år 2030 och vara endast en tiondel av dagens pris för köttproduktion år 2035, anser Rethink-X.

Det skulle i sin tur leda till att antalet nötdjur, bland annat biffkor, minskar med hälften i USA och att nötköttsbranschen därmed står inför bankrutt. Också andra animaliska produkter skulle möta samma öde. Hela näringskedjan från spannmåls- och sojaproduktion till industriell köttbehandling skulle få svårt att återhämta sig.

Istället skulle vi få olika arter av bioreaktorer som med hjälp av precisions-

Om 5–10 år, säger professorn

Gillebladet frågade en av landets främsta experter på digitalisering av industriprocesser, **Riikka Virkkunen** forskningschef och Professor of Practice vid Teknologiska forskningscentralen VTT, vad de skarpaste hjärnorna anser om artificiella köttproteiner.

Vad tror du om tidtabellen?

– En svår fråga. Det krävs mycket arbete innan laborierköttet kan produceras effektivt. Jag gissar att det tar åtminstone fem, kanske närmare tio år innan produktionen har skalats upp så att priset kan konkurrera med animaliskt kött. Det är fullt möjligt att de första produkterna blir typ alger eller fjäderfä.

Kan proteinerna utnyttjas innan det?

– Snabbast ute på marknaden blir olika artificiellt tillverkade djurproteiner och andra "djurprodukter" som fetter. I inledningsskedet produceras inte färdigt utvecklade cellvävnader, utan till exempel mjölkproteiner eller äggproteiner. Livsmedelsindustrin använder väldiga mängder av dem i framställningen av matprodukter.

Är det korrekt att tala om "mat ur tunna luften"?

– I det här fallet talar vi om en process



Riikka Virkkunen säger att mycket arbete återstår innan vi kan äta laborierkött.

där ätbar mikrobmassa odlas huvudsakligen med hjälp av koldioxidfri, grön elektricitet. Mat ur luften eller Food from Electricity är grova förenklingar, men det är fakta att el- och energiproduktionen har en central roll i cellfabrikerna. Finska Solar Foods använder sig av vattenelektrolys för att ur vatten och luftens koldioxid framställa väte och syre som får mikrobodlingarna att producera rikligt med protein. Koldioxid utan kol blir mikrobernas främsta näring och syret fungerar som energi.

MD

biologi programmerar mikroorganismer att producera invecklade organiska molekyler. Bioreaktorer skulle sjunka i pris och bli överkomliga också i fattiga områden. Vi skulle få molekylkokböcker för matingenjörer överallt i världen (food-to-software).

Den här utvecklingen, förutspår Ret-

hink-X, inleds på allvar 2021–23 när mikrobmaten når en kostnadseffektivitet som visar vägen till det konstgjordas fördel. När våra barnbarn därefter frågar varifrån mjölken kommer, kan vi lugnt peka på bioreaktorn.

Text: Matts Dumell

Merläsning: Climate Leadership Coalition, clc.fi, solutehta.fi/Emilia Nordlund/www.apu.fi, www.vttresearch.com/en/news-and-ideas/food-air, power-X-solution, Rethink-X: Rethinking Food and Agriculture 2020–2030, sept 2019.

Amarone 2015

92^{POINTS}

James Suckling



Traditioner lämnar spår.

Vintillverkning med över 115 års erfarenhet. En familj. Samma passion.



TOMMASI · FAMILY · ESTATES

tommasi.com





Från sädestorken ut på haven

– Det har tyvärr på nytt blivit för dyrt att segla under finsk flagg. Om vi någon gång investerar i flera fraktfartyg, registreras de knappast i Finland, säger Hans Langh, en av veteranerna inom det finländska marinklustret.

Sjöfartsrådet, hedersdoktor, Gillebroder **Hans Langh** är styrelseordförande för familjerederiet Langh Ship och hela Langh Group. Han är en av de sista som kämpar mot konkurrensen från bekvämlighetsflaggade fartyg.

Finlands lagstiftning begränsar inte, i sig, andelen utlänningar i besättningen på finskflaggade fraktfartyg, men branschorganisationen Rederierna i Finland och fackorganisationerna Finlands Skeppsbe-fälsförbund, Finlands Maskinbefälsförbund och Finlands Sjömans-Union har kommit överens om att endast en tredjedel av fartygspersonalen får komma från andra än EU-länder. Befälhavaren måste vara EU- eller EES-medborgare. Orsaken är att organisationerna anser att det finns ett mervärde i att ha finskt sjöfolk.

– Därför har vi ungefär 30 procent högre

bemanningskostnader än till exempel våra svenska, holländska och tyska konkurren-ter som seglar i samma vatten som vi, säger Hans Langh något uppgivet.

Konkurrenterna för bland annat Mal-tas, Cyperns, Antigua och Barbudas och Panamas flagg. Befälet kommer ofta från Ryssland, Belarus och Polen, manskapet från Filippinerna och Vietnam.

Enligt Hans Langh är Langh Ship nu-mera det enda genuint finska rederiet som kontinuerligt kör exportlaster från någon av hamnarna på sträckan Raumo-Torneå, trots att en betydande del av den finska tunga industrin finns på västkusten. Tre av rederiets fartyg kör från Torneå.

– Vi är klart dyrare än våra konkurrenter, men än så länge klarar vi oss, bland annat tack vare att vi har flera patenterade system för lasthantering och avgasrening, säger Hans Langh.

Numera får hans dotter **Laura Langh-Lagerlöf** ta hand om det praktiska. Efter ekonomexamen har hon jobbat med sjöfart i Hamburg, sedan som kommer-siell direktör för familjerederiet, och nu som vd.

– Snart är det omöjligt att konkurrera

med dem som inte för finländsk flagg. Facken borde acceptera det som finländsk lagstiftning tillåter, säger hon.

Enligt henne är det inte ett alternativ att avyttra eller lägga ned rederibusinessen. Ingen har heller lagt ett bud på rederiet.

Företagare vid 15

Rederiet är faktiskt inte det som bär upp Langh Group som verkar på flera områden inom det finländska marinklustret. För att få en helhetsbild slår vi back i maskinen och går i land i Pikis år 1957. Hans Langh är åtta år. Hans morfar, **Carl Mattsson**, grundar Makarlan Kuivuri Oy, ett företag som ska torka säd på familjegården Alas-kartano som också har ett jordbruk på nästan 100 hektar.

Redan år 1964 fick Hans ta över både den halvfärdiga torken och jordbruket då morfadern dog. Hans egen far hade dött redan långt tidigare. Då torken stod färdig var den veterligen den effektivaste i landet. Maskineriet och värmepannan hade 15-åringen planerat själv.

Efter det har nyfikenhet, uppfinnarmen-talitet och envishet lett till en koncern, bestående av flera företag och moderbo-

laget Langh Group Oy Ab. Sammantaget omsatte företagsgruppen i fjol över 60 miljoner euro och sysselsatte cirka 200 personer.

Via svinhus till varven

Tvättföretaget Pesupalvelu Hans Langh Oy, som grundades år 1973, startade som en utlöpare från torkbusinessen, en binäring på landsbygden, med att torka säd som fuktskadats i fartygs lastrum. Snart tvättade Pesupalvelu också stora svin- och hönsbuskar.

Klivet in i sjöfarten tog Hans Langh då företaget började tvätta maskinrum på fartyg och tjockoljetankar både på fartyg och i oljehamnar.

– På 1970 och 1980-talet jobbade jag nästan dygnet runt som arbetsledare för ett 30-mannalag som rengjorde båtar på alla finländska varv.

Idag har Pesupalvelu 25 speciallastbilar, utrustade för tvättning och högeffektiv sugning och cirka 60 anställda. Företagets vd heter också Langh, **Linda Langh**, vice häradschef och syster till Laura.

Tvättpengar blev båtar

Tvättbusinessen gav en del klirr i kassan, och år 1980 blev Hans Langh delägare i ett fraktfartyg. Tre år senare köpte han sitt första egna fartyg. Flottan har småningom vuxit och omfattar nu fem fartyg, Laura, Hjördis, Marjatta, Linda och Aila, samtliga döpta efter damer i familjen. Första nybygget kom år 1989 och Makarlan Kuivuri ombilades till Langh Ship Oy.

Hans Langh är till stor del en självlärd redare, med tvåårig lantbruksskola i botten. Men han har sjöfarten i blodet från sin mamma **Hjördis** sida. Släkten Mattsson kommer från Åland och Iniö.

– Morfar var spritsmugglare under förbudslagen. När Alko öppnade blev han konventionell redare, berättar Hans Langh.

Väl inne på redarbanan började Hans Langh fundera över hur man kan göra sjötransporterna lönsammare och säkrare. Langh Cargo Solutions är en spinn off som baserar sig på innovationer inom sjöfarten. Företaget har bland annat utvecklat system för att transportera stålprodukter som är både tunga och ömtåliga.

– Företaget har över 200 patent, de flesta gäller specialcontainrar. Containrarna kan lasta 32 ton, men så kostar de också sju gånger mera än de ordinära.



Från vänster: Laura Langh-Lagerlöf, Linda Langh och Hans Langh.

Langh Cargo Solutions har också ett tusental egna specialcontainrar som hyrs ut.

Grön business drar bäst

Även Lang Tech har sitt ursprung i redribusinessen. Hans och Laura Langh ville hitta en lösning som gör att fartygen kan uppfylla den internationella sjöfartsorganisationen IMOs krav på svavelrening. Här utnyttjas också kunskaper från tvättverksamheten.

Företaget levererar patenterade avgasreningssystem, så kallade scrubbers, till fartyg runt om i världen. Systemen är av två slag, öppna och slutna. I de öppna systemen samlas föroreningarna i fartygets avgaser i vatten som spolas ut i havet.

I de slutna systemen, cirkulerar samma vätska som renas kontinuerligt. Föroreningarna separeras och förs till problemavfallsanläggningar.

– Alla fartyg, som går på tjockolja, borde ha slutna system. Spolar man ut föroreningarna i sjön blir miljöeffekten inte stor, säger Laura Langh-Lagerlöf och tillägger att man på EU-nivå diskuterat att förbjuda de öppna systemen.

Även om Langh Tech är det yngsta företaget i gruppen, är det redan det största och växer snabbast.

– I fjol omsatte Langh Tech 40 miljoner euro och gjorde ett gott resultat. I år säljer vi ännu mera, säger Laura Langh-Lagerlöf.

Hon är vd också för Langh Tech och berättar att företaget håller på att ta fram nya produkter för marinsektorn. Mycket mera vill hon inte avslöja, men säger att det kunde vara intressant att utveckla en

metod för att avlägsna kväveoxider från avgaser.

– Vi finansierar också våra scrubbers och vattenreningstekniken. Under coronapandemin har vi kunnat ge produktutvecklingen större resurser.

Produktutvecklingen sker i en hall på Alaskartano gård som fortfarande är basen för all Langh-verksamhet. Den 170 år gamla, gula karaktärsbyggnaden är idag kontor.

Systrarna Laura och Linda har varit predestinerade för en bana inom familjeföretagen. Fyllda 18 tog de plats i bolagens styrelser, och år 2007 knöts de fastare till gruppen genom delägarskap i Langh Ship och Langh Tech. Numera äger de tillsammans 90 procent av företagen.

Den tredje företagargenerationen är redan på kommande.

– Våra fyra söner, mellan 7 och 13 år, är intresserade av allt som har med båtar att göra. De har också visat fallenhet för företagsverksamhet, säger Laura Langh-Lagerlöf.

Linda Langh har tre flickor mellan tre månader och fem år, vilka också förbereds för en framtid i familjebolagen.

Pappa Hans har återgått till att sköta jord- och skogsbruket som fortsättningsvis växer och idag omfattar cirka 350 hektar odlad och ungefär 300 hektar skog. Han basar också för en ny sädestork, enligt egen utsago den effektivaste i Norden.

– Jag är ute klockan sju på morgonen för att jobba som arbetsledare.

Text: Peter Nordling



Hetaste branscherna under nästa år

Skogsföretagen stänger fabriker, rederierna och resebranschen säger upp personal och restaurangerna permitterar. Men i skuggan av stora nedskärningar döljer sig ljusglimtar och stigande efterfrågan på vissa yrkesgrupper.

Vårdare, utbildare och it-kunniga toppar listan över de sex hetaste framtidstrenderna under 2020-talet. Här är exempel på branscher som ser extra ljusa ut.

1. Hälso- och sjukvård.

Brist på utbildad vårdpersonal är ett gammalt problem. Men i år kan läget till och med ha förvärrats. I arbets- och näringsministeriets färskas yrkesbarometer, som visar vilka branscher/yrken som lider av underutbud på arbetskraft, är vårdyrkenas andel större än någonsin.

Det innebär att rekrytering och uthyrning av utbildad vårdpersonal kan vara

lukrativ. Även digital vård tros öka. Appar och smarta plattformar kommer att spela en allt större roll. Även äldrevården är eftersatt och behovet av vårdare kommer att öka i takt med att 40- och snart 50-talisterna kräver mer och bättre vård.

2. E-handel

Det märks tydligt i företagens delårsrapporter att sars-covid-19 har gett e-handeln ett lyft, då kunderna undviker att handla i fysiska butiker. Men det är samtidigt en trend som pågått en längre tid där det blir allt mer självklart att beställa online.

Drönartekniken kommer att förbättra

frakt- och leveransmöjligheter, vilket i sin tur förändrar synen på vad som går att beställa online.

3. Online-utbildning

Högskolor och universitet har tappat i status, kanske därför att många av dem inte längre upplevs som värdeskapande. Högre studier i universitet är inte längre en självklar fördel att ha på sitt CV.

Här finns en väldigt stor potential för dem som vill skapa utbildningar och kurser online. Folk går i latenta drömmar och när en kris inträffar kanske man testat något som alltid varit ens dröm.

I Sitras rapport om karriärbyten (2017) framgår att sex av tio har bytt bransch under sin yrkeskarriär. Därför är det sannolikt att coronakrisen höjer efterfrågan på utbildning.

4. Säkerhet

Med rådande läge i Mellaneuropa och även Norden (speciellt Sverige) kommer vi troligen att få uppleva ett ökat behov av säkerhetstjänster, vaktbolag och snabbare teknisk utveckling av utrustning för övervakning och larm. Det kanske går så långt att inhägnade bostadsområden blir vanligare ifall trenden av ökat våld inte bryts.

5. Rekrytering och HD

Rätt kompetens är avgörande för att företaget skall lyckas. Trots hög arbetslöshet har företagen under flera år haft problem med att rekrytera kvalificerade medarbetare. Speciellt i it- och teknologijobben återspeglar arbetskraftsbehovet den globala megatrenden som driver oss mot en allt högre nivå av digitalisering.

När företaget väl har hittat sina kompetenta nyckelpersoner gäller det att behålla dem genom att erbjuda en arbetsplats och -miljö som ger det där extra utöver lönen. Matchning av kompetens och hur man maximerar utfallet kommer därför sannolikt att vara eftertraktat under en lång tid framöver.

Rekryteringsföretagen gynnas av att det i osäkra tider är lättare och mer flexibelt att anlita bemanningsföretag än att lägga ut annonser och anställa nya arbetstagare på heltid.

6. AI och teknik

I high-tech talas det om fem megatrender som coronakrisen ytterligare har accentuerat. Den påtagligaste just nu är automatiserad bearbetning av Big Data – enorma varuhus för effektivisering av businessprocesser. Saker förändras snabbt och företagen är intresserade av vad som hänt de senaste 90 dagarna, inte längre av utvecklingen under de senaste tio åren.



Den andra megatrenden är satsningen på robotar, automation och drönare. Pandemin har visat hur snabbt det går att skära ner mänskliga faktorer i till exempel lagertjänster, leveranser, post eller transport ända upp till skyskrapornas översta våningar.

Den tredje är utvecklingen av molnfunktioner som tillåter obegränsat shoppande. Redan nu erbjuder de stora i branschen, såsom Google, Apple och Amazon robottjänster att hyra så länge säljföretaget behöver dem, eller gratis rekommendationsservice för olika produktsortiment.

Den fjärde trenden är snabbare nätverk och 5G som kommer att slå igenom med kraft när det behövs mer kapacitet för ökat distansarbete. Av robotar och nätverk kommer att krävas allt snabbare och mer omfattande kontakt med molnfunktionerna.

Som femte megatrend har nämnts "extended reality", eller hur vår verklighetsbild, våra vanor och möjligheter att fungera digitalt kommer att förändras. Glasögonen kommer att ha smartfunktioner, och allt fler vardagliga funktioner sker online. Du ska kunna prova kläder

eller besöka industriutställningar online, möten på Teams eller Zoom ersätts med att man tar på sig hatten och kliver in i det digitala mötesrummet med alla andra online.

Text: Matts Dumell

Foto: Pond5

I ett nötskal

Det är alltså serviceyrkena som lockar ny arbetskraft. Fenomenet innebär inte att traditionell industriverksamhet skulle ha blivit olönsammare än tidigare (snarare tvärtom), utan återspeglar hur efterfrågan på serviceprodukter har vuxit i takt med ökade inkomster (och förändrad åldersstruktur).

Finlands totalproduktion har sedan 2020 ökat med en fjärdedel, Sveriges med 40 procent. Den högre svenska tillväxtsiffran kan direkt härledas till serviceyrkena, över hälften från branscher i datateknik och digitalisering.

För mer information se bl.a. Sitra 2017: Uusi työn markkina, Arbets- och näringsministeriet/yrkesbarometern, futuristen Bernard Marr: Tech trends in practice 2021/företagande.se

MD





Föregångare till dagens second hand

Narinken i Helsingfors

I slutet av 1800-talet hängde utbudet på kläder inte med i stadens snabba tillväxt. Det fanns inga klädbutiker i modern bemärkelse, inga kedjor med billiga, fabriksgjorda plagg.

Helsingfors industrialiserades snabbt, ett allt större antal arbetare flyttade in och det fanns en tilltagande efterfrågan på billiga kläder. Det enda alternativet till att anlita skräddare eller sömmerska var att köpa begagnat och handla second hand på Narinken.

Narinken var en mytomspunnen handelsplats som ofta kallades judiskt ghetto, platsen ansågs vanhedrande och sades vara en skamfläck för storfurstendömet huvudstad.

Den ursprungliga Narinken, det judiska torget, låg vid Norra kajen och under

1850–70-talen på tomten där Finlands Bank nu står. Därifrån flyttades torget till Simonsplatsen, framför det som idag är Kampens köpcentrum.

Torget kantades av två långa, låga trähus och mellan dem stod små bodar och försäljningsbord som staden hyrde ut.

Den som kan sin ryska vet att benämningen Narinken härstammar från ordparet *na rynke*, som på ryska bokstavligen betyder *på marknaden*. Flere generationer helsingforsare ansåg det naturligt att begagnade kläder såldes på en marknadsplats som kallades Narinken.

Före dagens konsumtionssamhälle bestod en stor del av vanliga människors förmögenhet av textilvaror. Kläder behöll sitt värde, men handeln lämnade man vänligen åt etniska minoriteter i samhällets utkant. Här var Finland inget undantag.

Reglemente om begagnade kläder

Levnadsförhållandena var besvärliga och hygienstandard hade man inte råd med. Att samla upp, sortera, tvätta, reparera och sälja begagnade klädesplagg var oangenämt på ett sätt som vi har svårt att föreställa oss. I Helsingfors anknyter handeln med begagnade kläder specifikt till stadens judiska historia.

Den allra största delen av dagens judiska befolkning härstammar från soldater i tsarrysk militärtjänst, samt från judar som senare flyttade in från Ryssland. Det reglemente som förbjöd judar att vistas i Finland gällde nämligen inte soldater i ryska hären.

Efter fullgjorda 25 år i tjänst slog sig soldaterna företrädesvis ner där de redan vistades. De och deras familjer fick rätt att idka handel med självtillverkade



Na rynke – på marknaden! Handlarna vid Narinken var till stor del kvinnor som visste vad deras kunder var ute efter.

Foto: Helsingfors stadsmuseum/Rafael Roos

hantverksprodukter, bröd, bär, papyrosser, begagnade kläder och andra billiga klädesprodukter. Det var i den handeln Narinken i Helsingfors hade sitt ursprung.

Sverige beviljade sin judiska befolkning medborgerliga rättigheter år 1870, men i Finland förblev judarnas ställning en rättsfråga under ett halvt sekel. Ända till självständigheten 1917 gällde att judarna, även de med akademisk utbildning, skulle underteckna en vistelsebiljett, enligt vilken de ägde rätt att för sitt uppehålle endast sälja gamla kläder eller dylika varor.

När tomten i Kronohagen reserverades för Finlands Bank och judiska torget flyttades till Simonsplatsen, låg Narinken i stadens utkant, i periferin. Femtio år senare befann platsen sig mitt i centrum av staden, ett stenkast från Arkadiabacken och det blivande riksdagshuset.

Narinken som billigt snabbmode

De judiska handlarna hade börjat importera billiga, färdigsydda, standardiserade arbetskläder från Sankt Petersburg redan på 1890-talet. Fabriksgjorda kläder blev därmed en helt ny produkt som konkurrerade med både Narinken och skräddarna. Som en följd fick judiska familjer så småningom tillstånd att öppna butiker också utanför Narinken.



Narinken år 1909 med häst, små bodar mellan de två långsträckta torgbyggnaderna. Foto: Helsingfors stadsmuseum/Signe Brander



Vy över Narinkens låga träbyggnader på 1920-talet, strax innan man visste att torget vid Simonsplatsen skulle stängas ner.

Foto: Helsingfors stadsmuseum/Rafael Roos

I början av 1900-talet klagade finskspråkiga tidningar över att kunderna var tvungna att köpa hos judar eftersom det inte fanns "finska" klädbutiker. De judiska försäljarna ansågs för mäktiga för finnarna. Klädeshandeln förblev emellertid en judisk nisch under flera decennier.

När Narinken stängdes år 1930 fanns det redan ett stort utbud av klädesaffärer i Helsingfors. Det vanliga var skilda butiker för herrkläder, damkläder och barnkläder, med olika sortiment och prisklass. Affärerna trängde undan beställningsarbetena,

trots att skräddarna i Finland hoppades att så aldrig skulle ske.

Idag är det lätt att tänka sig nyinköpta kläder och second hand som motpoler till varandra. Men i början av konsumtions-samhällets framväxt var just second hand det billiga snabbmodet.

Det som mest motsvarar klädinköp idag var för 100 år sedan samma typ av torghandel och återvinning som vi känner som Narinken.

Text: Matts Dumell

Stöder medlemmar och studerande

Handelsgillets medlemmar samt studerande inom Storhelsingfors, vilka har det ekonomiskt kärvt kan ansöka om ekonomiskt understöd av Brödrafondens.

Stiftelsen Handelsgillets i Helsingfors Brödrafond sr, allmänt kallad Brödrafondens, har två huvudsakliga uppgifter.

– Den ena är placeringsverksamheten. Vi försöker placera kapitalet så avkastningsvänligt som möjligt på lång sikt. Den andra biten är att vi delar ut pengar till Gillemedlemmar i ekonomisk knipa och till studerande, berättar **Mikko Wildtgrube**, ordförande för stiftelsen.

I år delade stiftelsen ut cirka 7 000 euro, vilket är 92 procent av de antagna intäkterna för år 2020. Summan har fördubblats under de senaste fem åren.

Handelsgillets styrelse utser stiftelsens styrelse, styrelsemedlemmar är **Göran Backman**, **Lasse Koivu**, **Karl Stockmann** och **Jarl Waltonen**. Styrelsen sammanträder 2–3 gånger per år. Då går man igenom placeringar, finanser och inkomna ansökningar.

Rekordmånga studerande ansökte

I år sökte rekordmånga studerande bidrag av Brödrafondens, och tio beviljades ett understöd på 500 euro. Det ökade intresset torde bero på att stiftelsen nu aktivt marknadsfört understödet för studerande hos den primära samarbetspartnern Hanken samt på Arcada. Men alla studerande, bosatta i Helsingfors med omnejd, kan ansöka.

– Studeranden behöver inte vara Gillemedlem, och både manliga och kvinnliga studerande kan ansöka. Viktigt är hur trovärdigt man kan motivera sitt behov av pengarna, liksom att man har en koppling till Handelsgillet. Ett visat intresse för Gillet beaktas som en fördel, poängterar Wildtgrube.

Gillebladet har talat med en av de 113 studerande som ansökte om understöd i



Den öppna brodershanden har blivit en symbol för Brödrafondens som hjälper och ger trygghet. Teckning av Henrik Tikkanen ur *160 år Gillev och stad i förvandling* av Bo Finne.

år, en kvinnlig student vid Svenska handelshögskolan. Hon är mycket glad över bidraget.

– På grund av coronasituationen fick jag inte jobb för sommaren, och då blev jag stressad över hur jag skulle få det att gå ihop ekonomiskt. Jag har skrivit min kandidatavhandling under hösten. Det var jättefint att få en chans att ansöka om det här understödet, summan är ganska stor för en studerande.

Hennes mål är att få kandidatavhandlingen klar till jul. Pengarna från Brödrafondens gör att hon kan koncentrera sig mer på skrivandet och inte behöver tänka på jobb.

Också två Gillemedlemmar fick understöd i år.

– En Gillemedlem kan även ansöka om understöd för en annan medlems del. Dessutom kan änkor och barn till medlemmar också ansöka, till exempel för att täcka begravningskostnader, informerar Wildtgrube.

Ingen grundtrygghet förr

När Brödrafondens grundades år 1942 på initiativ av styrelsemedlemmen **Axel Lindroth**, existerade ingen ekonomisk grundtrygghet såsom idag. Det fanns varken folk- eller arbetspension, inte heller allmän sjukförsäkring eller hälsovård. Man jobbade så länge man orkade. **Bo Finne** skriver i *Gillehistoriken 160 år Gillev och stad i förvandling* att av alla män i åldersklassen 65–69 år var 73 procent kvar i arbetslivet år 1950 och av över 70-åringarna arbetade så många som 44 procent. På 1960-talet var det vanligare att äldre sökte socialhjälp, 36 procent av alla över 60 år gjorde det, men tjugo år senare hade siffran sjunkit till sex procent.

Brödrafondens startkapital uppgick i början av 1940-talet till 165 250 mark, motsvarande cirka 28 000 euro. Vid senaste årsskifte var stiftelsens aktieportfölj värd cirka 390 000 euro.

Brödrafondens är berättigad att ta emot donationer och testamenten och via Handelsgillets kansli säljs hyllnings- och kondoleansadresser till förmån för stiftelsen.

Text: Annika Borgström

Så ansöker man om understöd

För studerande är den årliga ansökningstiden fram till den sista september. För Gillemedlemmar finns inga direkta ansökningstider.

På webbplatsen handelsgillet.fi finns ett färdigt formulär som bör användas då man ansöker om understöd.



Tapani Ritamäki
Förläggare, Förlaget M

Greken Göran Schildt

En av de segaste finlandssvenska legenderna är den om de två vännerna **Göran Schildt** och **Georg Henrik von Wright** som en gång i Italien lovade varandra att bli greker. Grek innebar att aldrig dricka nåt starkare än vin och aldrig läsa tidningar. Den här legenden inleder **Henrik Knif** sin färskaste biografi över Göran Schildt med och "det grekiska" går som en röd tråd genom de drygt 400 sidorna i *Två liv*.

Schildt kanske lyckades säga nej till starksprit, men tidningar klarade han inte att hålla sig borta från. Hela sitt liv var han journalist, förutom författare och konsthistoriker, och redan resan till Italien, då löftet gavs, var finansierad med ett italienskt stipendium mot att han skrev artiklar (vilket han gjorde i Hbl).

Ville förstå antiken

När jag som nyanställd vid Söderströms förlag hade hand om nyutgåvorna av Daphneböckerna träffade jag ofta Göran Schildt, och han berättade då att löftet gått ut på att läsa tidningar stående, inte att avstå helt. Och det hade han minsann klarat!

Att bli grek innebar förstås något mer än att läsa tidningar stående med ett vinglas i näven, framför allt gällde det att bilda sig i kulturhistoria och filosofi – förstå antiken och förmedla arvet vidare.

Det är svårt att inte bli förtjust i Henriks Knifs biografi. Knif har läst in sig grundligt på Schildt, som var en människa som sparade varje kvitto, förutom tidningsartiklar skrev dagbok, mängder av brev och mängder av böcker.

Knif kan, tack vare gedigen kunskap i idé-, litteratur- och konsthistoria, sätta in Schildts i sig grandiosa liv i ännu grandiosare ramar, men också ta ner honom på jorden när det behövs. Till exempel älskade Schildt att polemisera, och han gjorde det med glädje hela sitt liv – hela sina två liv. Han hade ofta fräscha infallsvinklar, men kunde också vara rejält ute och cykla. Knif levererar sina domslut med gott omdöme, förutsättningen för det är hans beläsenhet.

Den stora mängden material har inneburit att biografin be-

gränsats till den unge Schildt. Boken avslutas med bygget av det Aaltoritade Villa Skeppet i Ekenäs, som stod färdigt 1970. Då hade Schildt ännu framför sig ett helt liv som skrivande pensionär, pendlande mellan Ekenäs och det andra hemmet på ön Leros i Grekland. En av skrivuppgifterna i Ekenäs skulle bli biografin över **Alvar Aalto** – Schildts magnus opus både till format och omfång – att Knifs biografi gör halt här antyder att det blir en del till.

Bäddat för en del till

Även om de tre böckerna om Aalto kanske var Schildts största bedrift efter doktorsavhandlingen om målaren **Paul Cézanne**, var det Daphneböckerna som lade grunden till hans ryktbarhet och hans förmögenhet (idag cementerad i en stiftelse som bland annat upprätthåller Villa Skeppet). Det handlar framför allt om *Önskeresan*, *I Odysseus kölvatten* och *Solbåten*, som översattes till ett flertal språk och i motsats till de flesta andra finländares översatta böcker inte bara recenserades positivt, utan också sålde bra.

I Schildts närmaste krets sågs hans Daphneäventyr närmast som ett nederlag: billig reselektyr i stället för riktig akademism (i stil med vännen von Wright). Men Schildt visste bättre, han hade hittat en guldåder – efter kriget hade långt fler resfeber än medel för att stilla den. Av nödtvång var man ekologisk och reste i fantasin i Göran Schildts segelbåt uppför Nilen och ut på Medelhavet.

Till Schildts många förtjänster hör en klar och enkel stil (uppövd i tidningsbranschen, var annars?), parad med kunskap i kulturhistoria och pojkaktig äventyrlust (typ hur långt kan man segla på Nilen med en kölbåt, hur tar man sig loss från en sandbank, hur reparerar man en motor). Grundlig som Knif är serveras också Daphnes historia i detalj, från bygget i Åbo 1935 via seglatserna med alla berömda gäster från **Vivica Bandler** till **Maire Gullichsen**, till förlisningen i Karibiska övärlden och restaureringen i Lovisa för att sluta som museibåt i Åbo. Knifskarpt alltihop. Nu återstår bara del 2.

(*Två Liv ges ut av Gummerus*)

Så funkar salt och proteiner

Ska jag salta biffen innan jag grillar den eller efter att den är tillredd? Det enkla svaret är: Grilla två biffar, den ena saltad innan och den andra efter, kolla sedan vilken du tycker bättre om. Om vi beaktar vad som händer i köttet är svaret att köttet ska saltas innan det steks, helst flera timmar innan.

Det första, som händer när vi sätter salt på en köttbit, är att köttets yta blir fuktig. Det här beror på att osmosen drar fukt ur köttets yta och det gör i sin tur att saltet löser upp sig. Då saltet löst sig startar en process, som heter diffusion. Salthalten strävar efter att jämnas ut sig, saltet dras mot den del som har lägre salthalt, det vill säga att saltet tränger in i köttet. Det här sker långsamt, så tunna köttbitar reagerar snabbare. Stora bitar tar för länge för att torrsalta, för dem använder man antingen saltlag eller injiserar salt, såsom i tillexempel i julsinkan.

Bevarar fukten

Då saltet tränger in reagerar köttet på flera sätt. En del av proteinerna sväller, vilket gör att köttet bättre kan bibehålla sin vätska vid uppvärmning. Köttet blir därför inte torrt och hårt vid uppvärmning. Andra proteiner löser upp sig (denaturerar) och blir geléaktiga, vilket också bidrar till att köttet hålls fuktigare. Den beskrivna nedbrytningen av proteinerna gör dessutom att köttet blir mörare.

Saltet gör det även svårare för mikrober att föröka sig. Att lägga till socker förbättrar processen ytterligare, men ger givetvis en sötma som man inte alltid vill ha. Ett exempel på användning av socker vid torrsaltning är tillredning av gravlax.

Av ovan nämnda orsaker bör även marinader innehålla salt. Den rätta saltmängden beror på hur länge köttet ska marineras, ju kortare tid, desto mera salt. För en längre tids marinerings (t.ex. över natten) är cirka 2 procent salt av totalvikten (kött + marinad) bra.

Nedan två exempel på saltning av kött, nämligen stroganoff och gravlax.

För snabb processen

I stroganoffexemplet har saltet ersatts med soja. Sojan innehåller mycket salt och gör även att köttet får en stark smak av umami. Genom att skära köttet i strimlor och på så sätt minska tjockleken av bitarna tränger saltet snabbare in i köttet. Att sticka små hål i köttet för snabbare ytterligare processen. Tack vare saltningen kan vi i stroganoffen använda inre stek, som i vanliga fall skulle bli seg, istället för till exempel yttre eller inre filé.

Att steka strimlorna hela och skära dem i kuber, först efter stekningen, gör att vätskeförlusten i köttet minskar. Genom att låta köttet vila innan vi skär det minskar ytterligare vätskeförlusten, och köttet blir följaktligen saftigare.

Genom att steka svampen på förhand avlägsnar vi en stor del av vätskan i den, vilken annars skulle göra såsen vattnig.

Mera salt vid gravning

Ett annat exempel på saltning av proteiner är tillredningen av gravlax. Processen är väldigt lika den ovan, men några detaljer är viktiga att notera, speciellt när det gäller gravning av fisk.

Eftersom gravad fisk äts kall och rå, kräver processen en högre salthalt, ca 5 procent av fiskens vikt. Dessutom tillsätts socker, vanligtvis lika mycket som salt. Övriga vanliga kryddor är vitpeppar och dill.

För att nedbrytningen av proteinerna ska hinna ske, bör fisken gravas i 3–5 dagar (beroende på filéns tjocklek). En kortare lagring ger saltad, inte gravad, fisk. För att processen ska fungera och för att skadliga mikrober inte ska kunna föröka sig, är det viktigt att man har tillräckligt med salt och socker. Vill man minska saltmängden, bör man även minska tiden och får följaktligen saltad lax i stället för gravad. Vill man minska saltan efter gravningen, kan man skölja laxfilén i kallt vatten och sedan torka av ytan innan man skär upp den.

Text & foto: Ben Wiberg

Stroganoff

Ingredienser:

- 1 kg inre stek av nöt, skuren i ca 2 cm tjocka strimlor längs fibrerna
- ½ dl sojasås
- ½ kg champinjoner, halverade och skurna i skivor
- 1 tsk senap, t.ex. dijon
- 1 gul lök, finskuren
- 2 msk mjöl
- 2 tsk tomatpuré
- 4 dl köttfond tex 4 dl vatten + 1 buljongtärning
- 1 dl vittvin
- 2+1 dl smetana
- 2 msk persilja, finskuren
- 2 kg potatis, kokad och mosad
- 1 kg morötter, grovskurna
- 3 saltgukor, skurna i 6 skivor var salt och peppar smör och olja för stekning

Stick små hål i köttremorna med cirka 1 centimeters mellanrum. Hålen gör att sojan (dvs. saltet) lättare tränger in i köttet. Blanda köttet och sojan väl och lägg blandningen i en plastpåse. Tryck ut luften och slut påsen tätt. Låt stå i kylskåpet över natten. Om du vill, kan du gnida in köttet med 2 procent salt i stället för sojan.

Fräs morötterna i smör på medelhög värme tills de är nästan mjuka. Tillsätt cirka 1 tesked salt och fräs ytterligare några minuter. Håll dem varma till serveringen.

Tag köttet ur påsen och torka av det med hushållspapper. Stek det sedan i några minuter per sida, lägg åt sidan och låt svalna.

Stek champinjoner i en blandning av smör och olja på hög värme under omrörning tills allt vatten avdunstat, lägg åt sidan.





Fräs löken i rikligt med smör på låg värme tills den mjuknat. Tillsätt mjölet och fräs några minuter under omrörning. Tillsätt tomatpurén och senapen och rör om. Häll sedan i buljongen och vinet och rör om tills såsen tjocknat.

Skär köttbitarna i ca 2 centimeter långa tärningar och lägg i såsen tillsammans med svampen. Låt sjuda i cirka 15 minuter. Tillsätt lite vatten om såsen blir för tjock.

Servera med potatismos, morötterna och saltgurkan. Garnera med persilja och smetana.

Till stroganoffen kan du servera en fräsch sallad. Tag, till exempel en stor biffatomat, skär av övre delen och gröp ur tomaten. Fyll den sedan med en blandning av finskuren tomat, paprika, äpple, honungsmelon, gurka, purjolök och sallad. Garnera med en vinägrett.



Fotnot: Umami är smaken av en fyllig mognad som finns bland annat i välldgrade ostar.



Druvskalen ger rödvinet färg

All färg i ett rött vin kommer från de blå, eller svarta, druvskalen, och det finns olika sätt att få ut så mycket färg och smakämnen som möjligt. En avgörande skillnad mellan rött och vitt vin är tidpunkten för pressningen. Vid rödvinstillverkning pressas druvorna efter jäsningen. För vitviner gäller det motsatta.

Efter att man eventuellt valt att avstjälka druvorna är det dags att krossa dem. En traditionell metod är fottrampning, men idag krossas druvorna oftast maskinellt. Målet är att få ut maximalt med must, utan att förstöra kärnorna. Krossandet ger en sörja av must, druvskal, kärnor och fruktkött som pumpas över till ett jäskar.

Odlad gäst blir oftast bäst

Traditionell jäsning innebär helt enkelt att låta naturen ha sin gilla gång. Jästceller finns naturligt på druvans skal samt i och omkring vingården. Det är lätt att få igång jäsningen, men denna vildjäst är dock svår att kontrollera, och man kan få oönskade smaker. Vanligare är att använda odlad jäst därför att man vet hur den beter sig och vilken smak den ger vinet.

Vid jäsningen omvandlas mustens socker till alkohol, med koldioxid och värme som biprodukter. Jäsning kräver syre, så för att starta en snabb och säker jäsningsprocess luftas musten genom att man pumpar den fram och tillbaka mellan jäskaret och an-

dra kärl. Jäsningen pågår tills allt socker i musten är borta. Röda viner är därför i regel torra. Efter jäsningen förs musten över till jäskaret där koldioxiden snabbt tränger ut allt syre. Musten blir nu vin.

Rött vin får alltså sin färg av druvskalen. Fruktkött och must är däremot färglösa. Musten måste därför jäsa tillsammans med skalen, som även innehåller många smak- och garvsyreämnen (tanniner).

Nästa steg är att hålla av vinet från skalmassan. Vinmakaren kan hålla vinet på en ståltank, eller på ekfat av olika ålder och storlek. Oavsett vilket, får vinet helt olika karaktärer, beroende på om det får ligga och hur länge det får ligga och på storleken samt åldern på faten. En Beaujolais Nouveau får aldrig ligga på fat, emedan en Rioja Gran Reserva kan få upp till 8 års ekfatlagring på mestadels stora och gamla fat. Bordeaux, från de fina slotten, ligger upp till 18 månader på ofta alldeles nya fat.

Blandning och gäsning avgör

Blandningen och jäsningen är de viktigaste

faktorerna för vinets kvalitet. Även de främsta bordeauxer – från små vingårdar – är resultatet av olika blandningar. De består av olika druvsorter, från de bästa lägena och av de bästa fatlagrade vinerna.

Rödviner genomgår så gott som alltid den så kallade malolaktiska jäsningen, en andra jäsning där äppelsyrorna omvandlas till mjuka mjölksyror.

Då vinet har lagrats färdigt klarnas det, varvid man avlägsnar det som kan göra vinet grumligt. Vanligtvis är det proteiner från jäsningen som bildar dessa slöjor. Klarningen sker antingen genom filtrering, eller med hjälp av äggvita.

Nu är vinet färdigt för buteljering. Ibland levereras det direkt till detaljister för försäljning, men i många fall lagras det ytterligare på flaska i vinhusets källare. Det kan vara fråga om allt från några månader upp till flera år, allt för att vinet ska uppvisa den karaktär och mognad som vinmakaren eftersträvar.

Text: Kim Björkwall

Foto: Pond5

I nästa nummer handlar Vinspalten om huruvida vin kan vara en investering. Kolla också Vinklubbens webbsidor för de senaste vintipsen!



Kim Lindström

Utflaggning av finska börsbolag i motvind?

Jouko Brade (1929–2013), storägare i Instrumentarium, ringde till mig i början av år 2003. Han var uppbragt över General Electrics köpbud på bolagets aktier. I motsats till sin namne i dag, tillverkade Instru sjukhuselektronik. Framtiden såg ytterst lovande ut. Vi ansåg båda att det var ett kardinalfel att sälja bolaget.

De stora institutionerna tyckte att budet var generöst. GE bjöd 40 euro för aktien, som noterades till 26 euro på börsen. Man glömde att kursnivån var extremt låg, eftersom luften gått ur IT-bubblan. Redan efter ett par år hade kurserna i genomsnitt mer än fördubblats.

Budet var dock "an offer which you can't refuse". GE fick tillräckligt med aktier för att kunna tvångsinlösa resten.

Några år tidigare hade två anrika företag, Tamrock (Tampella) och Cultor (Finska Socker) sålts utomlands. Med detta inledades en sorgligt välkänd utveckling. När ett finskt börsbolag börjar generera vinst och ägarna får börja njuta av framgångens frukter, lämnas ett köpbud på bolaget, ofta från utlandet. Ifall köparen betalar lite mera än börskursen tror många, att det är julafton för ägarna.

Under 2000-talet har det gjorts långt över hundra köpbud på börsen. I mer än hälften av fallen är budgivaren utländsk. Utlandsdominansen är ännu större, ifall vi endast beaktar stora företag och de fall då hela aktiestocken bytt ägare. Listan över bo-

lag vilkas huvudkontor flyttat utomlands är lång. Den omfattar välkända namn, till exempel Amer Sports, Chips, Cramo, DNA, Finnlines, Hackman, Hartwall, Kemira GrowHow, Kotipizza, Okmetic, PKC, Pöyry, Ramirent, Rocla, Salcomp, Sponda, Stonesoft, Tamro, Technopolis, Tekla och Vacon.

Styvmoderlig skattebehandling

Huvudorsaken till utflaggningen är den styvmoderliga skattebehandlingen av inhemskt ägande. Följden syns bland annat i form av skatteflykt. Den offentliga diskussionen präglas ofta av brist på sakkunskap. Aktiebeskattningen är tvärtom strängare i Finland än i alla andra OECD-länder, frånsett ett eller två undantag. Arvsskatten är okänd i våra grannländer och vinstbeskattningen evig. För långvariga aktieinnehav betalas därför ofta skatt på inflationära skenvinster.

Medvetenheten om riskerna med dotterbolagsekonomi har dock ökat. Ifjol underkändes för första gången ett budpris. En belgisk köpare tvingades höja priset för Hoivatilat från 14,75 euro till 16,00 euro, sedan ett engelskt fondbolag talat om skambud och kontaktat andra storägare. Varför reagerade inte de inhemska ägarna?

I Cramo vägrade några storägare att acceptera holländarnas bud på 13,25 euro motsvarande 592 miljoner euro för hela

bolaget. Ett halvt år tidigare hade fransmännen betalat 970 miljoner euro för Ramirent, som var nästan Cramos tvilling i fråga om lönsamhet och storlek. Holländarna tvingades höja budet på Cramo till 13,75 euro, vilket kanske kan uppfattas som en Pyrrhusseger.

Svenskt fiasko

I år blev kampen om Neles en finsk-svensk landskamp. Alfa Laval's köpbud blev ett fiasko, eftersom bolaget gick bakom ryggen på den största ägaren Valmet. Det har gått hela 12 år sedan föregående bud på ett storbolag nobbats. År 2008 gick nämligen Nordic Capital bet på att köpa TietoEnator.

Mehiläinen, i huvudsak ägt av ett utländskt riskkapitalbolag, har ända sedan januari försökt köpa Pihlajalinna. Konkurrensmyndigheterna vill dock stoppa affären.

För tillfället pågår ett köpbud på Ahlstrom-Munksjö. Ett konsortium, bestående av ett utländskt riskkapitalbolag och de inhemska huvudägarna, vill lösa in minoritetsaktionärernas aktier. Budpriset verkar snålt. Dessutom frågar man sig hur mycket huvudägarna tänkt på säljarnas intressen, när de ensidigt bestämt det pris som de är villiga att betala.

Fotnot: Kolumnisten äger eller har ägt aktier i alla inhemska börsbolag som nämns i texten utom i DNA, Hoivatilat, Kotipizza och Tekla.

Insamlingsmålet nåddes

Insamlingen Handelsgilletts Byggnadsfond 2020 nådde målet på minst 200 000 euro, med råge. Dagen efter att strecket drogs var saldoto drygt 226 000 euro. Till detta ska läggas några donationer av okänd storlek, vilka görs senare och ett litet mörkertal på grund av eftersläp i rapporteringen.

Närmare 400 Gillebröder deltog i insamlingen. Bidragen varierade från allt mellan några tiotus och 6 000 euro. Det största enskilda bidraget lőd dock på 50 000 euro och kom från Hölène och Walter Grönqvists Stiftelse. Flera bröder deltog med summor som översteg 1 000 euro, men de flesta bidragen gick på mellan 200 och 400 euro. Flera donerade i rater. Bland donatorerna finns också några av Handelsgilletts klubbar.

Ett annorlunda bidrag till byggnadsfonden utgjordes av ett lotteri till vilket konstnären och Gillebrodern **Witold Forstén** skänkte tre tavlor som priser. Lotteriet inbringade 1 240 euro. Vinnarna meddelas då dragningen skett.

Handelsgilletts ordförande, **Christian Borenus** är både glad och tacksam över den solidaritet medlemmarna visade sin förening.

– Summan motsvarar mera än tre års sammanlagda medlemsavgifter. Resultatet tyder på ett starkt engagemang och är en viktig signal också till alla andra som stöder oss och våra kreditgivare och sponsorer, säger han.

En tavla med namnen på dem som deltog i insamlingen (förutom de som valt att donera anonymt) hängs senare upp i Klubbbrummet.



Sittande jubilarerna Sven-Olof Kullberg och Sven Sundström, stående Henrik G. Sundström och Bengt Broman.

Fiskare firade

Coronastrulet till trots lyckades Fiskeklubben ordna en födelsedagssitt den 17–18 november på Kimitoön för klubbens två ÅrkeHedersGammelGäddor. Då hyllades **Sven-Olof Kullberg**, som fyllde 90 år den 15 maj och **Sven Sundström**, som fyllde 80 år den 26 maj.

Alla fyra deltagare var reglementsenligt upklädda i fiskeslips.

Kvällen inleddes med välkomstdrink, surströmming till snapsen, älgkalvsstek med trattkantarellsås och mandelpotatis till det goda och närande rödvinet. Kaffé avec och sedan nattfösare. Stämningen var varm och broderlig från början till slut, och icke ett öga var torrt. Alla övriga GammelGäddor deltog i gratulationerna på distans.



Hård match. Runt biljardbordet Torsli Tanskanen, Roger Rajalin, Petteri Kaleva och Lorenz Michael.

Hård kamp i Tammerfors

Den årliga klubbkampen mellan Handelsgillet och Svenska Klubben i Tammerfors – en tradition sedan 1978 – utkämpades den 17 oktober då tre av Gillets biljardspelare och fem bridgespelare tog tåget till Tammerfors. Programmet följde sedanligt mönster: två timmar spel, god och riklig lunch i trevligt sällskap och sedan spel fram till klockan 18.

Bridgematchen var jämn, men värdarna gav ingen pardon, spelet slutade 364–356. För Gillets biljardspelare gick det bättre, matchen slutade 1–1 efter en guerre som spelades på kajsabord.

– Stämningen var bra, man är alltid lika välkommen till Svenska Klubben i Tammerfors och sammanhållningen där är stark, berömmar **Roger Rajalin**, Biljardklubbens ledare.

AB



– Klubbkampen är en fin tradition, hoppas den fortsätter länge, kommenterade Johan Bergström (med visir), Gillets bridgeklubb efteråt. Hans par mittemot är Lars Jakobsson. Motståndare var Joakim Fabritius och Finn Wardi, också Gillebröder.

HANDELSGILLET GRATULERAR

Tom Mickelsson, DE
75 år 1 januari

Carl Johan Finell,
80 år 2 januari

Bjørn Klavenes, företagare
75 år 2 januari

Alan Lindholm, vd, DE
90 år 5 januari

Henrik Strömberg, EM, graf. designer
75 år 5 januari

Sten-Olof Grenman, försäljningschef
75 år 7 januari

Erik Tollet, vd
80 år 12 januari

Christer Bauer, EM
60 år 14 januari

Henrik Wirzenius, pol.kand.
85 år 19 januari

Esko Jokinen, pens.
75 år 1 februari

Karl Magnus Nordgren
70 år 2 februari

Birger Haglund, EM
80 år 8 februari

Stig Hellbom
85 år 8 februari

Henrik Diesen, DI
75 år 12 februari

Benjamin Grundfelt
50 år 13 februari

Yrjö Tähtinen, ekon.
90 år 14 februari

Timo Eränen, dir.
75 år 17 februari

Otto Forsman, revisor
70 år 18 februari

Kristian Stenius, DI
80 år 18 februari

Jan-Anders Enegren, VH
80 år, 27 februari

Tom Biaudet, DE
70 år 2 mars

Dag Wallgren, EM
60 år 3 mars

Adam Åkerfeldt, arméofficer/major
50 år 10 mars

Kurt Grönholm, merk.
90 år 11 mars

Bo Söderholm, ing.
75 år 22 mars

Ralf Eklund, DI
60 år, 24 mars

Carl-Olaf Homén, minister
85 år 24 mars

Lars Mac Donald-Thomé, pens.
70 år 27 mars

Harri Saarnio, DE
75 år 27 mars

Erik Hartwall, pens.
80 år 30 mars

Jon Eriksson
50 år 31 mars

Hoppas på framtiden

Coronavirusets dominans i samhället återspeglar sig tyvärr också på Historieklubbens verksamhet.

Under ett drygt år har klubben kunnat genomföra endast ett program, exkursionen till Sandudds begravningsplats i september. Den noga planerade årsfesten, som var tänkt att ske i slutet av oktober, måste flyttas till ett senare datum, och både diskussionsmötet i november och föredragsmötet i december måste annulleras.

Men vi hoppas att nästa år blir bättre. Åtminstone verkar det som om vi kan hålla våra möten och fester igen i Handelsgillet's nyrenoverade lokaler, förutsatt att coronaläget lättar.

Kaj Nordström

Borenien omvald

Christian Borenien omvaldes enhälligt till ordförande för Handelsgillet för år 2021 vid valmötet i slutet av november.

Christian Nordgren och Bo Söderholm omvaldes för de följande två åren. På ikraftvarande mandat sitter sedan tidigare Thomas Hallbäck, Mikael Krogus, Kaj Erik Lindberg och Olof Rehn.

I stället för Torbjörn Jakas, som inte längre var valbar, valdes ingen ny styrelsemedlem. Styrelsen kan bestå av ordförande och sex till åtta medlemmar.



Och sen då? Hur få fart på Finland? Så lyder arbetsrubriken för det aktualitetsseminarium som Handelsgillet, Ekonomiska Samfundet och Hanken planerar.

Seminarieret hålls onsdagen den 21 april 2021 med start klockan 16.00 och sker online med direktsändning från Hankens festsal.

Ursprungligen var det tänkt att hålla seminariet på traditionellt sätt redan i oktober 2020.

Nya medlemmar

Styrelsen har antagit följande nya medlemmar till styrelsen:
Philip Zilliacus och Markku Loikkanen.



Posti Green

Byggföretag

Nikkilän Huolto Oy
tfn 0400 202 090

Ventilation

Robovent Kb
tfn 044-5606087
roboventdick@ymail.com

Takarbeten

Solvikin Kattohuolto Oy
erik.ettala@
solvikinkattohuolto.fi
tfn 040 579 819

Havets delikatesser

Frisch Haus Finland Oy
www.ayriaistukku.fi

Begravningsbyråer

Helsingin Hautaushuolto
Tfn 09 700 24 81

Advokatbyråer

Advokatbyrå – Asianajotoimisto
Rehn & Co Ab
Attorneys-at-Law
Temppelgatan 5-7 A 5, 00100 Helsingfors
Telefon: 09 668 9650 Fax: 09 668 9650
www.rehnco.com

Annonssförsäljning för Gillebladet

Tilinurkka Ky, Bo Gerkman
tfn 0400 449 724
bo.gerkman@tilinurkka.fi

Oy K-O Nyman Consulting Ab

VVS planering
och övervakning
Teuvo Pakkalavägen 4,
00400 Helsingfors
tfn +358 045 806 535



Svenska småbruk och egna hem Ab

PB 35, 10211 Ingå, Ola Westmansallé 5
tfn (09) 644 761, 040 823 5530
www.smabruk.fi