



Torsdag 16 oktober 2008

Investera i lokala produkter – få utdelning i ett flöde av mat

UNDERSÅKER LT

I helgen är det premiär för Vallstreet. Det är Fjällbete som i krisens spår vill få fler människor att investera lokalt genom att satsa sina pengar i en lokal riskkapitalmarknad.

Fjällbete planerar också att öppna en upplevelse-restaurang, men när är det ingen som vet i dagsläget. De har köpt det gamla mejeriet i Undersåker, men det behöver rustas upp, och det kommer att ta tid. Hur lång tid beror på hur många människor som är villiga att satsa pengar i företaget.

– Det får hellre ta tid att få människor att tycka om idén än att banken går in med pengar, säger Jörgen Andersson, en av Fjällbetes grundare.

I spåren av olje- och finanskris ser Jörgen Andersson fördelarna med att investera lokalt – han satsar på att skapa en lokal riskkapitalmarknad. Både företag och privatpersoner som är intresserade kan bli delägare i Fjällbete.

– Tanken är att alla delägare satsar 33 333 kronor. Och i stället för att förlora pengarna på börsten omvandlas de till ett flöde av mat, säger Jörgen Andersson.

Varje år ska delägarna få en låda med chark-, mejeri och köksprodukter. Hur mycket lådan innehåller beror på hur bra det går för företaget. Går företaget bra blir lådans innehåll större.

Och så fort företaget går bra kan de rusta upp det gamla mejeriet och starta sin upplevelse-restaurang.

– Det kommer att fungera som en korsning mellan ett hemkunnaskök och en restaurang. Gästerna får vara med och laga maten tillsammans med duktiga kockar, säger Jörgen Andersson.

Tanken är att gästerna ska kunna börja sin upplevelse redan i ko- eller fårhagen. Sedan får de också vara med och laga maten de ska äta.

– Vi ser det här som ett led i att skapa anledningar att resa till Åredalen. Men det måste finansieras med hjälp av de människor som bor här, säger Jörgen Andersson.

– Lokalekonomi handlar om att människor har förtroende för varandra, och när det storskaliga systemet inte fungerar hoppas jag att fler kommer att bli intresserade av något annat, säger Jörgen Andersson.

Sofi Tagessonsofi.tagesson@ltz.se
063-15 55 08