



Namn	Kalle Outinen
Gör	Ägare och VD
Företag	Outinens
Antal anställda	36
Beviljat stöd	Investeringsstöd

Potatisgratängerna har varit vägen till framgång

Outinens potatisfabrik i Haparanda är ett framgångsrikt företag med 36 anställda och med potatisgratängerna som främsta specialitet. Men vägen hit har varit lång och krokig.

Kalle Outinen guider runt i den imponerande stora fabriken.

– Här i nya delen tillverkar vi hemlagad mat i industriell miljö, så rationellt som möjligt, berättar han.

I gamla delen förpackas potatis till försäljning, vilket också är en viktig del av företaget.

Litet jordbruksföretag

1950 startades ett litet jordbruksföretag av paret Outinen i Niskanpää utanför Övertorneå.

– Min far ville köra timmerbilar. Mor ville ha kor. Då sa far, som var en typiskt macho tor-nedaling, att i så fall skulle de skaffa 100 kor, vilket var ungefär lika osannolikt som att åka till månen, berättar Kalle Outinen.

Kalle Outinens pappa hade inga pengar. Det hade däremot hans farfar som ägde ett stort skogshemman. De båda var osams.

– Men morsan var världens bästa diplomat och kom väldigt bra överens med farfar.

Det slutade med att de fick ta över skogshemmanet och införskaffade 100 kor.

Startade utsädesodling

På 1950-talet var de i full gång, men 1966 uppstod en konflikt med mejeriet. De slutade med kor och byggde en industrilokal för att börja tillverka burkpotatis. Ingen trodde

dessvärre på idén och de fick inget ekonomiskt stöd, men industribyggnaden var redan på plats.

Outinens startade slutligen med utsädesodling av potatis för export. Företaget var framgångsrikt.

– Far hade många nya idéer om vad han skulle hitta på, men 50 år gammal dog han efter ett hårt liv.

Året var 1981 och Kalle Outinen var 14 år. Han gick Grans lantbruksskola och lärde sig mer om jordbruk, men för företaget gick det knackigt.

– Min mor var ju otroligt envis och till sist repade det sig och vi fick det att börja snurra igen.

Ny karriär

1987 var ett katastrofår för potatisodlingen i Norrbotten och Kalle Outinen blev tvungen att köpa in potatis till försäljning. En ny karriär tog sin början.

2004 sålde han odlingarna och övergick till att enbart köpa, sälja och förädla potatis. 2005 fick han idén att börja tillverka potatisgratäng. Han sneglade på den holländska produkten som dominerade marknaden.

– Det var fullt av e-medel och ingredienser i produkten. Jag undrade om allt detta verkligen var nödvändigt och frågade min mor vad som brukade ingå.

Han bestämde sig för en vanlig hemlagad gratäng gjord på potatis, grädde, salt, vitlök och ost. Sedan insåg han att fabriken i Niskanpää inte var lämpad för potatisgratängstillverkning.

Efter ett möte med en entusiastisk Sven-Erik Bucht, dåvarande kommunalråd i Haparanda, beslutades det att han skulle köpa tomten där fabriken ligger nu, ett par kilometer utanför centrala Haparanda.

– Jag omsatte 23 miljoner och investerade 30 miljoner kronor. Man kan ju undra hur styrelsen tänkte, men jag personligen kände mig rastlös och ville inte fortsätta om inte satsningen genomfördes.

Modernaste potatisfabriken

2007 hade de byggt Europas modernaste potatisfabrik. De tillverkar potatismos och inte minst gratänger av olika slag både under eget namn och åt flera större matkedjor. Därutöver levererar de råskalad potatis till restauranger och storhushåll samt den vanliga tvättade och packade potatisen.

– Mandelpotatisen är ju vårt kännetecken.

De förpackar ingredienserna i plast, suger ut

luften så att ett vakuum uppstår, hettar upp till 95 grader i koklinjen och kyler det snabbt igen.

– 2015 och 2016 gick vi varenda timme i det här huset. Vi stod inte ens julafton och nyårs-afton, det var fullt tryck i fabriken.

Han reste på semester med familjen och funderade över sitt liv och vad han skulle göra med sin framtid.

– Jag kände att det var dags för en ny stor investering, men jag lät barnen bestämma om det var värt risken.

De tyckte han skulle fortsätta satsa.

Jätteinvestering

I november 2017 investerade företaget 46 miljoner i en utbyggnad på ytterligare 2000 kvadratmeter och en ny koklinje som ökade kapaciteten med 120 procent.

Just nu håller de på att utarbeta ett antal nya maträtter, däribland köttbullar och potatismos. Han har inte anlitat några kockar utan försöker lösa det inom huset.

– Vår ekonomiansvarig är väldigt petig med hur köttbullar ska smaka så han fick vara med och bestämma.

Betydelsefullt stöd

Han har fått regionalt stöd för sina båda senaste stora investeringar och även för att arbeta med att stärka sitt varumärke så att han kan sälja mer i eget namn.

– Utan stödet skulle vi inte ens ha funnits. Bor man i Stockholm och har en affärsidé så finns det riskkapitalister som kan satsa. Här i Norrbotten finns det inte så många riskkapitalister och om jag berättar att vi ska bygga en potatisfabrik är det inte många som hoppar jämfota av glädje. Men i och med att vi har fått regionalt stöd har det också varit enklare att få låna pengar av banken.

Text: Ulrika Vallgård

” 2007 hade de byggt Europas modernaste potatisfabrik.

Foto: Anders Alm