

S I L L



HAVETS SILVER

INKÖP, BEREDNING OCH
KVALITETSKONTROLL AV RÅVAROR
FÖR KONSERVINDUSTRI

Kungshamn i mars 2010
Nils Olsson

En sillstrypares dagbok

Innehåll

Oktober 1958 – Maj 1960	1	1978	31
Maj 1960 – juni 1961	3	1979	32
Juni 1961 – augusti 1964	3	1980	34
Augusti 1964 – juni 1965	3	1981	34
Juni 1965 – september 1966	4	1982	36
September 1966 – mars 1967	7	1983	36
Mars 1967 – juli 1969	7	Januari 1984 – februari 1984	38
Juli 1969 – januari 1970	12	Februari 1984 – mars 1986	39
Januari 1970 – juli 1970	16	April 1986 – maj 1988	40
Juli 1970 – december 1970	17	Maj 1988 – december 1994	42
Januari 1971 – juli 1971	18	1995	43
Juli 1971 – december 1971	19	Januari 1996 – augusti 2002	43
Januari 1972 – juli 1972	21	Oktober 2002 – december 2002	44
Augusti 1972 – december 1972	22	”Litet råvarulexikon”	44
1973	23	Emballageutveckling	48
1974	26	Strukturutveckling ABBA– ABBA-Fyrtornet–Abba Seafood	50
1975	27	Allmänna kommentarer.....	52
1976	29		
1977	30		

Enligt gamla dokument från Bröderna Kristianssons konserverfabrik kostade år 1924:

Islandssill : SEK 47:50 per tunna.

Engelsk ansjovis: SEK 27:50 per tunna.

EN SILLSTRYPARES DAGBOK

Oktober 1958 – Maj 1960

Efter avlagd realexamen och traditionellt sommarjobb som portier på Hotell Snäckan uppsökte jag den 6 oktober driftingenjör Gunnar Christensson vid Abbas anläggning på Rösholmen i Kungshamns hamn angående anställning som assistent till denne.

En kortare intervju resulterade i att jag började mitt arbete redan samma dags eftermiddag.

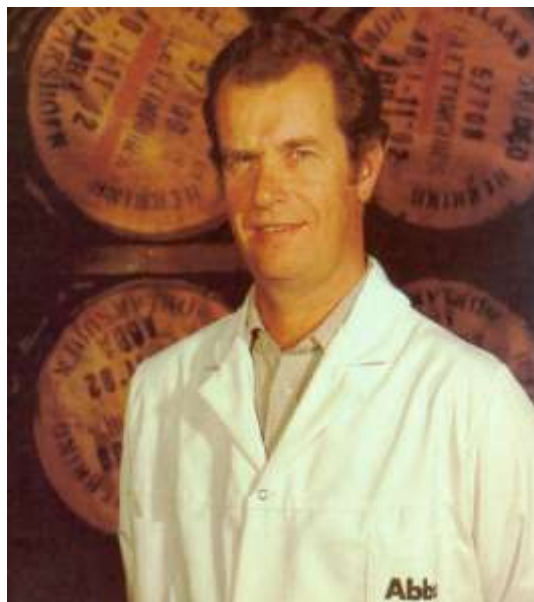
Lönen var, på grund av att jag endast var 18 år, från början 2:84 per timme. Med 48 timmars arbetsvecka innebar detta en månadslön motsvarande knappt 600 kronor eller cirka 7 000 kronor i årslön. Detta är idag en ganska normal veckoförtjänst!

Fullt betalda arbetare tjänade cirka fyra kronor per timme och ackordsförtjänster för kvinnor kunde för de flinkaste nå upp till drygt fem kronor per timme.

Mina arbetsuppgifter var varierande; bland annat kan nämnas lönestatistik, inköp av förnödenheter, ritningsarbete, inventarieförteckning samt så småningom även tidsstudier och ackordsättning.

Företaget hade vid denna tid produktionsanläggningar i Kungshamn, Väjern och Bovallstrand. Dessutom fanns en saltsillsavdelning på Ringön i Göteborg samt en avdelning för import och försäljning av salt vid Värtahamnen i Stockholm. Dessa båda verksamheter styrdes från HK, som också låg vid Värtahamnen.

Företagets huvudägare och verkställande direktör var Christian Ameln.



ABBA:s fabrik på Rösholmen i Kungshamn.

Organisationen i Kungshamn bestod av:

Gunnar Stensby, disponent

Tage Svensson, kamrer

Åke Winberg, produktionsekonom

Gunnar Christensson, driftsingenjör, fabrikschef

Nils Olsson, assistent

Tre kvinnliga kontorister för löneberäkning, lagerbokföring, m m

1960–1961 anställdes dessutom

Per Goll-Rasmussen, laboratoriechef

Thorsten Thörnblad, produktionsplanerare

Arbetsledare i Kungshamn:

Axel Pihl, råvarukontrollant

Rune Mattsson, förman i bergrummet samt råvarukontrollant

Eskil Mattsson, förman råvarulager

Ragnvald Lorentsson, förman läggsal

Karl-Werner Norrman, kontrollant läggsal

Göte Blomén, förman packrum

John Blomén, kvalitetskontroll, lab.

Erik Bergman, verkstad

Arbetsledare i Väjern:

Leif Nilsson

Arbetsledare i Bovallstrand:

Gunnar Mattsson

Kungshamnsfabriken hade vid denna tid en hög produktionskapacitet och ett mycket brett produktsortiment. Den huvudsakliga produktionen bestod av skivsill och gaffelbitar samt matjesfiléer. Säsongvis producerades dessutom:

- Sardiner, rökta i olja och tomat
- Musslor i smör och vatten
- Fiskbullar i buljong och hummersås

Kalles Kaviar började vid denna tid bli en storsäljare och producerades året runt tillsammans med Pappas kaviar och Dillkaviar. För den grekiska marknaden packades också stora kvantiteter torkad torskrom (Tarama eller Koskinisto) i små trätunnor; "fjärdingar" och "åttingar". Denna produktion motsvarade 2 000–3 000 tunnor rom per år. Denna produktion upphörde i mitten av 1960-talet på grund av ändrade tullregler i Grekland.

Väjernfabriken producerade i huvudsak sillfiléer för storhushåll samt så kallade restaurang-ansjovis, som tillverkades av III:ans sill i stället för skarpsill.

Bovallstrandsfabriken var helt inriktad på produktion av skinn- och benfri ansjovis. Dessutom röktes här tidvis en del torskrom för kaviarproduktionen i Kungshamn.

Antal anställda var i:

- Kungshamn cirka 175 anställda varav 120 kvinnor
- Väjern cirka 40 anställda varav 30 kvinnor
- Bovallstrand cirka 70 anställda varav 60 kvinnor

Maj 1960 – juni 1961

Militärtjänstgöring som ordonnans inom FO 32 vid I 17 i Uddevalla.

Juni 1961 – augusti 1964

Arbetsuppgifterna fortsatte i stort sett enligt ovan.

Den stora händelsen under denna tidsperiod var naturligtvis fusionen mellan Abba och Sveriges Förenade Konservfabriker (Fyrtornet), som genomfördes den 1 januari 1963. Sveriges Förenade Konservfabriker hade vid denna tid fiskkonservfabriker i Strömstad, Grebbestad, Hamburgsund, Lysekil, Gullholmen och Göteborg samt en köttkonservfabrik i Kristianstad. Den sistnämnda fabriken avvecklades i samband med fusionen.

För att samordna produktionen mellan de nio fiskkonservfabrikerna etablerades ett centralt produktionsledningskontor vid Abbagården i Kungshamn. Även ett centrallaboratorium uppfördes i samband härmed. Personalorganisationen utvecklades också, speciellt genom utökningar vid tekniska avdelningen, laboratorium och produktutveckling.

Augusti 1964 – juni 1965

Genomgick tillsammans med Åke Holmgren som första utlänningar en ettårig utbildning till konservtekniker vid Norges Hermetikkfagskole i Stavanger. Utbildningen omfattade både teori och praktik och slutade med att jag och Åke utexaminerades som etta respektive tvåa i klassen och dessutom som tvåa och trea ditills genom alla år.



Åke Holmgren och jag på avslutningsdagen.

Juni 1965 – september 1966

Fortsatta arbetsuppgifter lika tidigare inom tekniska avdelningen. Numera ganska mycket ritningsarbete och produktionsplanläggning vid de olika fabrikerna.

Mot bakgrund av företagets önskemål att jag fortsättningsvis skulle övergå till tjänst inom råvaruanskaffning gjorde jag nu mina första lärospån som kvalitetskontrollant av sockersaltad och kryddad sill.

Tillsammans med Gunnar Stensby och Axel Pihl reste jag i augusti 1966 till Island. På ditresan fick vi uppleva något alldeles unikt. Strax före ankomsten till Reykjavik ströp kaptenen motorerna på flygplanet och gjorde en sväng runt jordens nyaste ö – Surtsey. Denna vulkan var fortfarande efter tre år mycket aktiv. Öns mitt var ett kokande och sprudlande eldhav. De heta lavaströmmarnas möte med det kalla havsvattnet orsakade tjocka, mörka rökpelare som steg högt mot skyn. Det var mycket vackert men också lite skrämmande.

Vid denna tid kontrakterade vi i storleksordningen 75 000–80 000 tunnor huvudkapad sill av olika kvaliteter och beredningsslag.

Axel Pihl hade även tidigare under säsongen varit uppe en tur liksom Rune Mattsson, som nyligen återvänt hem.

Vad beträffar saltsill, som betraktades som en standardkvalitet, skedde all beredning i Sildarutvegsnefnds regi. Respektive köpare fick sedan avisering om vilka partier de hade tillgång till.

Köparna hade rätt att närvara vid besiktningen, men slutligt avgörande om sillen var kontraktsevenlig vilade på den statliga kontrollorganisationen, Framleidsluaeftirlit Sjavaraufurda.

För att kringgå detta kontrakterade man ibland ”specialsaltsill”, det vill säga sill som bereddades med 21–22 kilo salt och 2–3 kilo socker. Härigenom fick köparen rätt till beredning och besiktning på samma sätt som för krydd- och sockersill. Kryddad och sockersaltad sill bereddades nämligen med köparens egna ingredienser, vilka naturligtvis endast kunde användas för dennes räkning. Detta innebar att vi skickade upp till Island färdigblandade krydd- och sockersatser motsvarande de kontrakterade kvantiteterna av olika slag.

Eftersom ingen beredningsstation således kunde starta kryddning för en enskild köpare utan dennes godkännande, krävdes också att köparens representant godkände färsksillen innan beredningen startade.

Efter drygt en månad, när sillen var ”saltmogen” skedde slutbesiktningen. För att en köpare då skulle kunna avvisa ett parti, krävdes att han kunde påvisa brister i lagringen eftersom han ju redan hade godkänt färsksillen i ett tidigare skede.

Detta var naturligtvis ett system, som ofta kunde leda till kontroverser, speciellt med tanke på att sillen fram till 1968 bereddades under en årstid då det kunde vara mycket varmt inne i de isländska fjordarna.

Vanligtvis saltade man den sill som lossades först och övergick till kryddning när sillen började bli mera ”fallen”. Det sista av en båtlast fick ofta lossas till fiskmjölsfabriken. Då det fanns gott om sill på fiskefälten gick fångsterna ofta direkt till fiskmjöl om båtarna inte kunde komma till att lossa tillräckligt snabbt vid saltningstationerna.

Första anhalten var Raufarhöfn där vi tillsammans med Allan Erlandsson (Atlantprodukter) och Reidar Bergström kontrollerade de sillpartier som var klara för skeppning. Bland beredningstationerna kan nämnas: Sildin, Odinn, Björg, Borgir, Hafsilfur och Nordursild.

Ingen kryddning förekom längre här då sillen dragit sig längre mot sydost.

Resan fortsatte till Seydisfjord, där vi stannade cirka 14 dagar, dels för kontroll av färsksil för kryddning, dels för slutkontroll av partier klara för skeppning. Våra största stationer här var Sunnuver, Hafaldan, Thor, Neptun och Valtyr Thorstensson.

Härefter besiktade vi några tusental tunnor i Eskifjord och Neskaupstadur. Stationer: Audbjörg, Mani, Bara, SVN, Drifa och Nipa.



Reidar Bergström, jag och Axel Pihl utanför Seydisfjord.

Saltningen/kryddningen försiggick så att båtarna lossade sillen till ett transportband längs vilket fanns ett antal arbetsplatser där sillen huvudkapades, magdrogs och mönsterpackades (flolades) i tunnorna. Arbetet skedde direkt på respektive stations egen brygga och mestadels under bar himmel. När sillsäsongerna under senare år försköts mot hösten byggdes enkla, halvtäckande skjul på de flesta stationer.

Vid denna tid var det tradition på Island att alla ungdomar skulle arbeta minst en sommar på bondgård och en sommar "i sillen". Detta innebar att alla möjliga typer av människor deltog i sillsaltningen; flygvärdinnor, lärarinnor, sjuksköterskor och alla möjliga andra yrkeskategorier. Inkvartering skedde i baracker, som varje station hade för sin säsongspersonal. Maten utgjordes till stor del av bröd, fisk och fårkött. Soppa serverades såväl till lunch som till middag.

Man levde ett mycket annorlunda liv med totalt oregelbundna arbetstider. När sillen gick till arbetade man i stort sett dygnet runt. När uteblivna sillfångster eller vädrets makter bestämde annorlunda kunde man ha flera dagar eller veckor i sträck utan arbetsuppgifter. Under dessa perioder visste man ofta att slå klackarna i taket och de moralbegrepp som här gällde var fullständigt unika. Inte för inte jämfördes stämningen och livet under sillsäsongerna med Klondyke. Visserligen stängde systembolaget (Afengisverzlun) så snart det varnades för storm och risk för ländligg, men många visste att förse sig i god tid.

Totalt sett var detta en mycket lärorik resa och jag kan i efterhand bara önska att jag hade haft en film- eller videokamera för att föreviga mycket som aldrig lär komma åter.

Den isländska naturen var naturligtvis också en oförglömlig upplevelse.

Resan varade i exakt en månad.



↑ "Asbjörn" lossar sill för saltning hos Sunnuver i Seydisfjörður.



Ung som gammal deltar i arbetet. ➔

September 1966 – mars 1967

Tjänstgjorde som arbetsledare vid fabriken i Strömstad under fabrikschef Vilhelm Gustafsson. Han var tidigare fabrikschef på Gullholmen, men denna fabrik hade lagts ner som ett första steg i en omfattande strukturrationalisering.

I Strömstad producerades vid denna tid skinn- och benfri ansjovis, hel direktlagd ansjovis samt konserverade handskalade räkor (Kungsräkor). Dessutom rökte vi torskrom för Kungshamnsfabriken.

Mars 1967 – juli 1969

Tjänstgjorde som fabrikschef i Grebbestad. Denna fabrik var specialinriktad på produktion av mycket tunt skuren skivsill för Bjellands i Norge, med vilket företag vi hade ett samarbetsavtal. Vid överkapacitet tillverkade vi även skinn- och benfri ansjovis samt vid tillgång på råvara av tvivelaktig kvalitet "Gabelbissen" för den centraliserade östtyska marknaden.

Grebbestadsfabriken sysselsatte ett 75-tal anställda. Det var en mycket trofast arbetsstyrka och personalomsättningen var praktiskt taget obefintlig, vilket naturligtvis ledde till en hög produktivitet och dessutom en mycket god kamratanda.

Parallellt med detta fortsatte jag också att delta vid besiktning av olika råvaror. Mellan den 9 oktober och 4 november 1967 besiktade jag sill på Island tillsammans med Allan Erlandsson och Reidar Bergström.



Allan Erlandsson, Axel Pihl och Reidar Bergström vid Myvatn.

Sillsäsongen var detta år betydligt senare än normalt. Fångsterna dominerades av 16 (!) år gammal sill och storleken var större än på mycket länge; vanligtvis 2,8–3,0 stycken per kilo huvudkapad att jämföra med mera normala 3,3–3,5 per kilo. Detta upplevdes först som positivt men fick ju till följd att våra råvaruutbyten försämrades. Speciellt gällde detta matjesfiléer där vi packade två hela filéer per burk.

Den mesta tiden tillbringade vi i Seydisfjord, Eskifjord och Neskaupstadir där vi både kontrollerade färsk sill för kryddning och tidigare beredda partier för skeppning.

Med hänsyn till den sena kryddningen och sjunkande fetthalt magdrogs inte sillen. Den viktigaste orsaken härtill var inte prisreduktionen om fem kronor per tunna utan att sillen skulle mogna bättre.

Vägen från Eskifjord till Neskaupstadir gick över en hög fjällpassage. När man hade passerat toppen slingrade sig vägen längs fjällsidan medan man på vänster sida endast hade ett avgrunds-djup. Med tanke på att Island vid denna tid hade vänstertrafik var det en nervpirrande resa i starkt nedförslut.

Väl framkomna till Neskaupstadir skulle vi fylla på bensen. När Allan Erlandsson svängde in mot macken körde han över en trottoarkant varvid vänster framhjul gav vika och bilen fick "slagsida". Det visade sig att ett gjutjärnsstag till hjulaxeln hade gått tvärt av. Man kan ju lätt inse vilka konsekvenser detta missöde hade fått om det inträffat en halvtimme tidigare. Här är det nog berättigat att tala om änglavakt!

Med hänsyn till att försäljningen gått mycket bra under 1968 hade vi kort lager av kryddsill. Redan i mitten av mars 1969 träffades "Råvaruledningsgruppen" bestående av Gösta von Matérn, John E Olsson, Allan Erlandsson, Henry Jarmell och mig själv i Stockholm för att lägga strategin för kommande säsong. Ytterligare ett planeringsmöte avhölls i slutet av maj.

Förhandlingar med Norge genomfördes i mitten av april. Förhandlingar med Island i slutet av samma månad blev resultatlösa och en uppgörelse kunde träffas först i mitten av juni.



Sillförhandlingar i Reykjavik.

Det kan här nämnas att i princip all sillsaltning på Island var landbaserad. Priser framförhandlades centralt mellan Sildarutvegsnefnd (SUN) och Sveriges Saltsillsförening, varefter varje

köpare fördelade sin totala kvantitet mellan olika saltningsstationer efter överenskommelse med SUN.



På väg mot Siglufjord i Abbas nya Land-Rover.

Köpen från Norge baserades på sjösaltad sill där vi hade individuella kontrakt med ett stort antal fiskebåtar. Priser fastställdes dock vid centrala förhandlingar mellan Norges Sildesalslag och Sveriges Saltsillsförening.

Som framgår ovan hade de svenska köparna rätt att själva tillhandahålla tomtunnor, socker och övriga ingredienser för sin beredning. Detta innebar att vi köpte socker i bulk på världsmarknaden för leverans Haugesund. Vår största tomtunneleverantör, Johannes Østensjø, packade socker i portionspåsar om 6–8 kilo och lade dessa i tomtunnorna för vidare befordran till de olika platserna på Island. Likaså packades färdigblandade kryddsatser som vi själva färdigställde i Lysekil.

Genomsnittspriset för en tunna kryddsill i storlek max 3,5 stycken per kilo låg 1968 på 147 svenska kronor per tunna á 100 kilo inklusive allt levererat Kungshamn. Tomtunnor kostade exempelvis strax över 20 kronor styck levererade på Island. Socker köpte vi till cirka 30 öre per kilo fritt levererat Haugesund

För att försäkra oss om tidigast och bästa möjliga beredning på Island gjorde jag tillsammans med Henry Jarmell en rundresa till våra isländska beredare under två veckor mellan den 8 och 21 juli 1969. Vi startade i jeep från Reykjavik och besökte under resan Siglufjord, Husavik, Raufarhöfn, Kopasker, Eskifjord, Neskaupstadir, Reydarfjord, Faskrudsfjord och Seydisfjord.

På dessa platser vädjade vi till våra beredare att så snart lämplig färsksill blev tillgänglig starta kryddning för vår räkning.



Godafoss - Islands vackraste vattenfall.



Jag och "Addi" vid platsen för det allvarliga tillbudet.

Den 17 juli passerade vi på väg från Seydisfjord till Egilstadir den fjällpassage där Henry Jarmell och Axel Pihl året innan varit en hårsman från döden. På grund av ett häftigt snöoväder hade de kört fast och inte kunnat ta sig fram till Egilstadir. Deras chaufför, "Addi" från Sunnuver, hade då beslutat sig för att gå den långa vägen till Egilstadir för att försöka nå fram till en hjälpstation. När man så småningom med snövessla kunde ta sig fram till olycksplatsen var både Henry och Axel

medvetlös av syrebrist och koloxidförgiftning. Efter en kortare sjukhusvistelse kryade båda på sig och fick lyckligtvis inga bestående men av tillbudet.

Vid vår passage nu den 17 juli låg det cirka 15 centimeter snö på den högst belägna delen av vägen. Då vi även nu hade "Addi" som chaufför måste tillfället förevigas.



Dettifoss på östra Island.

En annan minnesvärd episod inträffade före hemresan när vi av vår torskromsagent Gunnar Petersen blev inviterade till laxfiske i Hvítá vid Skalholt. I samma stund som Henry Jarmell lyckades landa en lax på tre kilo kommer en man springande från en gård i närheten, ivrigt gestikulerande och ropande på för oss obegriplig isländska.

"Är det så uppseendeväckande att man får en lax här?" undrade Henry.

Det visade sig så småningom att det var något helt annat som orsakat mannens upprymdhet, nämligen att Neil Armstrong som första människa satt sin fot på månen!



Laxfiske i Hvítá vid Skalholt. ➡

Juli 1969 – januari 1970

Efter Islandsresan åkte jag direkt till Frederikshavn i Danmark för semester. Med hänsyn till de bleka utsikterna på Island hade vi beslutat att jag skulle undersöka om den sill som landades i Danmark kunde vara av intresse för oss som kryddsill.

Jag besökte Skagerak Fiskeeksport i Hirtshals och konstaterade att den tillgängliga Nordsjösillen, inte ens efter sortering, kunde komma upp i större storlek än cirka fem stycken per kilo att jämföra med traditionell Islandssill på cirka 3,3 stycken per kilo.

Då situationen emellertid var mycket prekär, sammanträdde Råvaruledningsgruppen den 11 augusti i Stockholm och beslutade att krydda upp till 3 000 tunnor av Nordsjösill för att överbrygga en hotande råvarubrist.

Henry Jarmell och jag besökte därför 18–19 augusti Viktor Olesen i Hirtshals och fick till en början en överenskommelse att denne för vår räkning skulle köpa lämplig sill på auktionen. Denna sill skickades med fraktbåt, M/S Ulla-Karin av Hovenäset, till Kungshamn, där den huvudkapades och kryddades på Rösholmen.

De första partierna fick vi till ett pris av 1:25–1:30 danska kronor per kilo. Det skulle senare under säsongen, när konkurrensen ökade från fler köpare, visa sig att priset för prima sill av användbar storlek vanligtvis kom att hamna runt fem danska kronor per kilo.

Under tiden förberedde vi för kryddning på plats hos Viktor Olesen och skickade ner tomtunnor, kryddor och andra förnödenheter till Hirtshals.

Mitt uppe i denna hektiska verksamhet flyttade jag med min familj från Grebbestad till Kungshamn den 20 augusti.

Den 26-7 augusti kontaktade vi vidare P Anthonisen i Skagen och kom överens om liknande upplägg som hos Viktor Olesen i Hirtshals. Kryddningen kom bra igång på båda platser. Hos Viktor Olesen huvudkapades all sill för hand eftersom denne inte hade maskinell utrustning. Hos P Anthonisen däremot huvudkapades sillen maskinellt.

Den 2 september hölls ett nytt sammanträde med Råvaruledningsgruppen med resultat att vi beslöt fortsätta kryddningen i Danmark så länge kvaliteten på färsksillen var god och/eller tills positiva signaler erhöles från Island eller Norge.

När säsongen avslutades kunde vi konstatera att vi, under överinseende av Axel Pihl, Rune Mattsson, Elve Martinsson och mig själv, i Danmark hade lyckats bereda cirka 27 000 tunnor huvudkapad kryddsill!

Fetthalten på Nordsjösillen var under sommarperioden mycket hög, oftast väl över 20 procent, för att senare under hösten sjunka till 16–18 procent. Smakmässigt var detta förstklassig råvara. Kostnaden för bearbetning till filéer eller gaffelbitar/skivsill steg emellertid drastiskt på grund av den mindre storleken.

Vi hade dessutom berett en del prover på ättiksmarinerad sill för att tjäna som råvara till en för Abba helt ny produktgrupp – ”sill i glas”!

Parallellt med denna verksamhet hade vi genom vår engelska kontakt, Marinpro Ltd, kryddat mindre kvantiteter på Shetland och i Skottland. Saltsill beredde vi främst i Norge och på Färöarna.

Under hösten hade Gunnar Stensby gjort en resa till Kanada för att undersöka möjligheterna att använda den sill, som fångades vid Newfoundland. Detta resulterade i att vi, tillsammans med Foodia i Lysekil tecknade kontrakt med British Columbia Packers om saltning av upp till 15 000 tunnor vid deras anläggningar i Harbour Breton och Isle aux Morts på sydkusten av Newfoundland.

Allan Erlandsson reste till Harbour Breton i början av december och jag avlöste honom i mitten av samma månad. Harbour Breton låg isolerat och resvägen dit blev lång: flyg Göteborg – Köpenhamn – Montreal – Halifax – S:t John's. Efter övernattnings blev det cirka åtta timmars körning med hyrbil från S:t John's till Grand Banks. Efter två dygns väntan på grund av storm följde en tretimmars båtresa från Grand Banks till Harbour Breton.

Här sammanträffade jag med Allan Erlandsson och Foodias representant Vilhjalmur Jonsson från Island. Jag hade träffat Vilhjalmur Jonsson flyktigt vid något tidigare tillfälle men detta var egentligen början till vad som skulle utvecklas till en mångårig och nära vänskap med en mycket fin person och duktig yrkesman.



Allan Erlandsson och Vilhjalmur Jonsson i "staff house" i Harbour Breton.

Vi var inkvarterade i företagets "staff house" med egen kock och städerska. Då vi hade fått informationen att fisket var som bäst i december-januari fanns ingen tid att tänka på någon hemresa för julfirande. Själv stannade jag i Harbour Breton från 17 december till 13 januari.

Tio-tolv snörpare levererade sina fångster till fabriken. Huvudsaklig användning var "reduction" till fiskmjöl och olja men en del fångster av bättre kvalitet kunde, efter sortering, användas till saltning. All huvudkapning skedde manuellt. Totalt fick vi ihop cirka 4 000 tunnor vardera till Abba/Foodia.

Tillgången på sill var i sig inget problem, däremot fetthalten och den attityd som visades från fiskarnas sida. De pumpar, som användes vid landning av sillen, var i flera fall bristfälliga och skadade sillen. För användning till sillolja och mjöl spelade detta ju ingen roll. Men för att kunna användas till saltning krävdes att sillen behandlades mera skonsamt.

Färssillpriset var ju mycket lågt och vi erbjöd fiskarna att betala dubbelt pris om de ville häva sillen iland i stället för att använda pumparna. Detta vann emellertid inget gehör, då de endast var inriktade på att fortast möjligt komma ut på fiske och att fånga så mycket sill som möjligt så länge säsongen varade.

Snörparna hade en genomsnittlig lastkapacitet på 250–300 ton med ett par större båtar, som lastade runt 600 ton. Det var mycket vanligt att man i ett notkast fångade 700–1 000 ton. Man

fyllde då båten till full lastkapacitet varefter man pumpade resterande cirka 500 ton genom en kättingbox för att tillvarata sillfjällen. Dessa såldes till kosmetikaindustrin för att användas vid tillverkning av nagellack. Totalt dumpade denna lilla fiskeflotta således flera tusen ton död sill på havets botten varje natt!



Lastrummet fullt med sill. Valen fick inte plats!



Saltningen skedde i trätunnor som importerats från Norge.



Cirka 6.000 ton sill i väntan på "reduction".



Canada Park, närmast kajen, lastade cirka 600 ton.

Den 14 januari reste jag vidare till Stephenville på västkusten av Newfoundland för att kontrollera ett sillparti hos Johan Stangeland, som hade en station därstädes. Av olika anledningar ledde detta inte till någon affär, varför jag kunde resa hem den 17 januari.

Som man lätt kan förstå var detta en sillsäsong som inte liknade något som någon tidigare hade varit med om – säkerligen den mest omvälvande i Abbas historia.

På de flesta platser där vi startade saltning eller kryddning var det ju frågan om ett rent pionjärbete. I exempelvis Danmark var det dock relativt problemfritt med tanke på att Nordsjösillen hade bra fetthalt och vanligtvis landades tillräckligt färsk. Genom vår närvaro på auktionen varje morgon kunde vi också välja ut de sillpartier som bäst lämpade sig för kryddning. Det enda kriteriet vid sortering var egentligen storleken.

När det gällde Kanada visade sig problemen vara betydligt större då sillen var av varierande fetthalt och vanligtvis låg på gränsen eller under vad vi kunde acceptera. De sorteringsmaskiner som fanns fungerade inte tillfredsställande varför vi i efterhand tvingades omsortera många partier före leverans. Den utsorterade sillen kunde visserligen användas till sillolje- och mjölproduktion men måste inblandas försiktigt för att inte få för hög salthalt i mjölet.

I jämförelse med Islandssillen året innan kunde vi konstatera att priset för kryddsillen hade ökat till det tredubbla samtidigt som bearbetningskostnaden steg kraftigt på grund av den mindre sillstorleken. Detta ledde till minskade försäljningsvolymerna och företagets resultat försämrades i allvarligt grad.



Torskfiskeflottan i Svolvær i Lofoten.

Januari 1970 – juli 1970

Under en vecka i mitten av mars reste jag tillsammans med Allan Erlandsson runt till våra agenter för torskrom i Norge för att avtala om priser och villkor för årets köp. För övrigt ägnades detta halvår till utvärdering av den gångna – mycket äventyrliga – sillsäsongen samt planering för nästa. Vi hade bland annat ett flertal sammanträffanden med våra tilltänkta leverantörer från olika länder. Råvaruledningsgruppen hade täta kontakter med sammanträden i Stockholm och/eller Göteborg.



Full fart på produktionen i den nya fabriken.

En annan stor händelse var invigningen av Abbas nya fabrik vid Hagaberg den 12 juni. Den gamla fabriken på Røsholmen var nedsliten och saknade landförbindelse, vilket medförde stora kostnader för transporter av såväl råvaror och material som färdigvaror. Den nya fabriken var avsedd att framgent utgöra Abbas huvudsakliga produktionsanläggning.

Juli 1970 – december 1970

I början av augusti startade årets kryddningssäsong i Skagen och Hirtshals. Något senare började vi även krydda sill hos MP-bolaget i Mollösund. Färsksillen köpte vi huvudsakligen från Varbergfisk i Träslövsläge. Hos MP fortsatte vi också att utveckla den nya råvarutypen ättiks-marinerad sill. Inlagd sill i glas var nu ett mycket högt prioriterat projekt för Abba med en mycket stor framtidspotential.

Då utsikterna för fångst och beredning av Islandssill nu bedömdes som obefintliga om-disponerade vi också vårt lager av tomtunnor, socker och kryddor på Island. Huvuddelen skickades naturligtvis till Skagen och Hirtshals men vi skeppade också 3 000 tomtunnor plus ingredienser till Marinpro i Burtonport på nordvästra Irland.

Efter signaler om påbörjade sillfångster reste jag till Burtonport den 4 november. Jag kunde dock konstatera att sillen var alltför mager och full av rom och mjölke för att vara av intresse för kryddning, varför jag efter en "bomtur" kunde återvända hem den 11 november.

Denna del av Irland var mycket fattig. Husen på landsbygden var små och anspråkslösa. Man eldade vanligtvis med torv, som grävdes upp ur stora mossar på sommaren. Praktiskt taget allt var mycket billigt. Som exempel kan nämnas att jag för ett bra rum på ett helt nytt hotell i Dungloe betalade ett irländskt pund per natt. På matsedeln fanns knappast någon rätt som kostade mer än ett irländskt pund (motsvarande tolv svenska kronor).

Den 15–20 december besökte jag tillsammans med John Pihl tre olika leverantörer i Haugesund för kontroll av ett par tusen tunnor rundkryddad sill som de gemensamt berett ombord på

”Aranes” utanför Skottland. Sillen var kryddad mycket färsk och av förvånansvärt bra kvalitet och fetthalt med tanke på den sena tidpunkten.

Januari 1971 – juli 1971

I början av året fick vi meddelande från Mr Bill Hoey hos Marinpro Ltd att fisket hade återupptagits vid nordvästra Irland och man hade i Burtonport fyllt samtliga 3 000 tunnor med kryddsill för vår räkning!

Det var med en hel del skepsis och oro för sillens kvalitet som jag tillsammans med Axel Pihl reste till Irland den 25 januari för kontroll av detta parti. En viss oro grundade sig också i den politiska situationen, då oroligheterna mellan katoliker och protestanter hade eskalerat. Kortaste resvägen från Dublin till Burtonport gick nämligen till övervägande delen genom Nordirland, men vi försäkrades om att det inte skulle vara några problem att ta denna väg då situationen bedömdes vara stabil för tillfället. Vid 20-tiden på kvällen passerade vi gränsstationen i Strabane tillbaka in i republiken Irland. Nästa morgon fick vi på radion höra att denna gränsstation vid midnatt hade utsatts för ett sprängattentat. Av byggnaden återstod i stort sett bara kaffeved men lyckligtvis hade inga människooffer krävts.



3 000 tunnor kryddsill klara för besiktning.

Det visade sig lyckligtvis att våra farhågor beträffande sillens kvalitet var ogrundade. Sillen var visserligen av mindre storlek än önskvärt, cirka sju stycken per kilo, men kvalitet och behandling var fullt acceptabel. Hela partiet dedikerades till 50 grams Bjellands skivsill, en produkt där sill av mindre storlek lämpade sig väl. Med tanke på den allmänna prisnivån på Irland vid denna tid var detta också den särklassigt billigaste sill vi hade kunnat köpa på två år.

I början av mars besökte jag P Anthonisen i Skagen och Ekmann Hörsel i Hirtshals för överenskommelse om höstens beredning. Av olika anledningar, främst högre beredningskapacitet tack

vare modern maskinell utrustning, hade vi valt Ekmann Hörsel att ersätta Viktor Olesen som vår beredare i Hirtshals.



Axel Pihl kontrollerar att laken håller rätt salthalt.

Mellan den 26 mars och 5 april slutbesiktigade jag tillsammans med Axel Pihl torskrom på Island. I samband härmed gjorde jag också den 3 april en snabb visit till Neskaupstadur för att kontrollera ett parti kryddsill, som var avsett att SVN skulle producera till gaffelbitar för vår räkning. Vi hade gjort ett legoavtal med SVN och skickat upp tomemballage och sås. Tyvärr visade det sig att sillen var översaltad och alltför mager, varför jag tvingades stoppa denna produktion.

För övrigt upptogs den mesta tiden till planering för kommande sill- och ansjovissäsong samt deltagande i projekt "sill i glas", som nu visserligen var fullt igång men där utvecklingsinsatser ständigt pågick.

Juli 1971 – december 1971

Efter några års fiskestopp i Norge hade man nu öppnat för fångst av en mindre mängd atlantisk skandisk sill. Tillsamman med Allan Erlandsson besökte jag under en vecka i slutet av oktober ett flertal presumtiva beredare i Tromsö, Bodö och längs Helgelandskusten samt i Bergen och Hauge-sund.

Från den 12 november till 16 december reste jag (delvis tillsammans med Gunnar Stensby) runt till flera beredare på Newfoundland. Sillfisket pågick numera runt praktiskt taget hela Newfoundland och vi tillbringade en hel del tid för besiktning hos Ray Dunphy i Curling på västkusten men även norrut till Port Saunders och Port au Choix. Dessutom avverkade vi delar av nordöstra Newfoundland samt naturligtvis även Harbour Breton.

Med konsult hjälp av Vilhjalmur Jonsson hade man här installerat sorteringsmaskiner och huvudkapningsmaskiner, som köpts begagnade från Island. Detta gjorde att såväl storleks-

sorteringen som saltningskapaciteten ökade avsevärt. Resultatet blev drygt 20 000 tunnor denna säsong.



Det kan vara riktigt kallt på Newfoundland.

Från en av de kanadensiska beredarna fick vi erbjudande om ett parti om knappt 800 tunnor saltsill, som lagrades i Gloucester, Massachusetts i USA varför vi, efter att i alla hast ha fixat visum gjorde en avstickare dit.

Jag ansökte om visum på USA:s konsulat i S:t John's, där jag träffade på en mycket tvär och butter manlig sekreterare. Han lovade dock att försöka fixa ett engångsvisum om jag återkom med ett fotografi. Efter att ha fotograferat mig i en automat i ett shoppingcenter återvände jag till konsulatet. Under tiden hade sekreteraren uppenbarligen tillbringat en hel del tid i baren och han var nu mycket trevlig och tillmötesgående och stämplade in ett visum i mitt pass, som tillät hur många resor som helst till USA så länge passet gällde.

Vi blev hämtade på Logan Airport i Boston av Mr Carl Moores, som körde oss till Gloucester. Efter en mycket god middag på en fiskrestaurang lämnade han av oss vid det hotell där vi skulle tillbringa natten. Det var nu ganska sent på kvällen och ytterdörren till receptionen var låst. Då vi ringde och knackade på dörren hörde vi inifrån ett fasansfullt hundskall.

Efter en stund öppnades dörren av hotellägaren, som under tiden hade kopplat vad som visade sig vara en jättelik schäferhund med ett mycket aggressivt uppträdande. Det framkom att hotellet en kort tid tidigare hade varit utsatt för ett inbrott. Härvid hade hotellägaren skjutit en av inbrottstjuvarna till döds. I den efterföljande rättegången hade mannen klarat sig utan straffpåföljd med hänsyn till nödvärn. Han insåg dock att han vid en eventuell upprepning inte skulle klara sig lika lindrigt, varför han istället hade skaffat denna synnerligen avskräckande vakthund.

Tyvärr visade sig sillpartiet vid vår kontroll dagen efter vara av undermålig kvalitet, varför denna resa inte ledde till någon affär.

Ansjo vissåsongen gick detta år inte så bra och vi lyckades inte krydda hela den planerade kvantiteten på grund av små fångster såväl i Sverige som i England.

Januari 1972 – juli 1972

I början av året var det åter dags för en besiktningsresa till Kanada. På grund av strejk hos de kanadensiska flygbolagen blev resan till Newfoundland något mer komplicerad än vanligt.

Jag startade den 25 januari från Göteborg och reste via London (där jag sammanstrålade med Vilhjalmur Jonsson) till Boston och vidare till Portland, Maine. Efter ett dygn i Portland på grund av storm kunde vi sedan ta färjan till Yarmouth, Nova Scotia. Därifrån åkte vi vidare med bil via Halifax till North Sydney och slutligen färja till Port aux Basques, dit vi anlände på förmiddagen den 29 januari. Vidare med buss till Curling där vi besiktade sill hos Ray Dunphy och Joe Barry.

Vilhjalmur Jonsson åkte därefter till Burgeo, där National Sea Products hade en del sill liggande, medan jag fortsatte till Stephenville, Grand Banks och South Dildo för kontroll av smärre partier saltsill.

Fabrikschef i Burgeo var vid denna tid Don McKenzie, en mycket trevlig och charmerande man, som jag senare skulle lära känna väl. Han hade tidigare varit mycket framgångsrik detaljhandelssäljare för NSP:s produkter i Nova Scotia. Det påstods att han genom provisioner hade haft en lönenivå överstigande verkställande direktörens. Detta kan mycket väl stämma då han dels hade ett enormt kontaktnät, dels en mycket bra människokännedom.



Med taxifyg fanns gott om landningsplatser på de otaliga sjöarna.

Den 15 februari möttes Vilhjalmur Jonsson och jag åter i Harbour Breton. Denna fabrik var fortfarande vår huvudleverantör. Den tidigare fabrikschefen, en utvandrad dansk vid namn Arthur Seaman, hade slutat och efterträtt av Richard Gregory, en yngre man från British Columbia. Det var en mycket duglig och trevlig karl.

Fisket var denna säsong mestadels koncentrerat till Fortune Bay och vi fick nu den allra bästa saltsillen någonsin från Kanada.



Fortune Bay-sillen var stor och mestadels med bra fetthalt. Tyvärr framgår inte måttbandets skala på bilden.

Den 24 februari reste vi vidare till Magdalen Islands, en liten ögrupp mitt i Gulf of St Lawrence. I temperaturer runt minus 15 till minus 20 grader Celsius kontrollerade vi här knappt 2 000 tunnor, som saltats av Gorton's Corp i Gloucester. Kvaliteten var tyvärr undermålig på grund av för låg fetthalt.

Efter några dagar i Halifax, där vi hade diskussioner med Lorne Hume, B C Packers samt Fred Hart, Ken Anderson och Ron Whynacht, NSP, var det dags för hemresa den 4 mars.

Vidare under våren var det som vanligt uppsummering av den gångna säsongen samt planering för nästa. Vi hade även ett stort antal besök från våra leverantörer i olika länder.

Romsäsongen gick som på räls med mycket god tillgång såväl på Island som i Norge.



Loch Ness en stilla höstdag.

Augusti 1972 – december 1972

Den 2 augusti reste jag till Skagen och Hirtshals för att fortsätta övervakningen av årets kryddningssäsong. Efter 14 dagar avlöstes jag av Elve Martinsson och sedan rullade det på.

För att bredda vår råvarubas för ansjovis reste jag den 18 september till Inverness i Skottland. Johan Stangeland hade här en beredningsstation och här fanns även en gammal erfaren Islandsfiskare, Erling Eldorsen, vilken skulle vara kvalitetsansvarig. Jag stannade till den 28 september och under denna tid kryddade vi ett tusental tunnor av ganska bra storlek och kvalitet.

I mitten av oktober tillbringade jag åter en vecka i Skagen och Hirtshals för att avsluta årets säsong.

1973

Detta blev ett hektiskt år med många resdagar. Redan de 5 januari avreste jag tillsammans med Elve Martinsson till Kanada. Vi besökte först Connor's i Blacks Harbour utan konkret resultat. Sillen i Bay of Fundy var alltför småfallen för våra behov.

Därefter fortsatte vi till NSP:s anläggningar i Shediac och Pictou där vi hade gjort en provberedning av marinerad sill. Dessa fabriker mottog också mycket stora kvantiteter hummer, som dels packades färsk och fryst och dels koktes och konserverades.

Vi fortsatte därefter till T J Hardy i Port aux Basques, Newfoundland. Denne hade producerat en hel del marinerad sill, som vi erbjöds att köpa. Kvaliteten visade sig vara helt undermålig på grund av att man inte hade fileterat sillen tillräckligt färsk. Detta var en naturlig följd av företagets filosofi. Man hade nämligen en fileteringskapacitet om 200 ton rund sill per dag samtidigt som man hade lagringstankar för 600 ton färsk sill. När jag påpekade för T J att detta ju måste innebära att han hela tiden arbetade med tre dagar gammal sill blev han mycket förnärmad.

Efter en kort avstickare till Ray Dunphy i Curling åter till Port aux Basques för vidare befordran med kustfärjan till Burgeo mitt på Newfoundland s sydkust där jag sammanstrålade med min gode vän Vilhjalmur Jonsson.

NSP hade här samlat ihop ett stort antal sillpartier som man hade låtit salta längs Labradors östkust. Kvaliteten var ganska varierande men efter drygt en veckas hårt arbete kunde vi godkänna ett par tusen tunnor för leverans. Detta att salta sill på Labrador blev en engångshändelse på grund av de stora omkostnader som var förknippade med detta.

När vi senare diskuterade pris för de olika partierna med Fred Hart, sa denne: "Ni kan få sillen helt gratis om ni betalar hälften av våra omkostnader för beredning, övervakning och transporter"!

Resan gick vidare med kustfärjan till Harbour Breton där allt var under kontroll och besiktningen gick fort och lätt. Via S:t John's gjorde jag åter en snabb tur till Ray Dunphy i Curling och därefter via Halifax hemresa den 4 februari.

Nu var det dags för mig att stifta närmare bekantskap med våra romberedare i Norge. Tillsammans med Elve Martinsson avreste jag den 19 mars till Tromsö och dagen efter vidare ut till Senja. Med dåtidens kommunikationer var det ett stort företag att ta sig runt denna ö med alla sina fjordar.

Vi kontrollerade och packade rom i Gryllefjord, Torsken, Steinfjord, Mefjordver, Senjahopen, Fjordgård, Husøy, Botnhamn och Lysnes. Med tanke på att det på varje plats fanns mellan 200 och 700 tunnor och med tanke på de primitiva kommunikationerna är det lätt förståeligt att detta tog nästan två veckor i anspråk. Här efter kontrollerade vi rommen som fanns i själva Tromsö samt Sommarøy, Brennsholmen och Tromvik.

Den 11 april kunde vi sedan fortsätta med "Hurtigruten" till Lofoten, där vi sammanstrålade med Rune Mattsson och Hilding Eklund för att hjälpa dem att slutföra besiktningen i detta distrikt.



Lugnt och stilla i Henningsver efter säsongens slut.



Den 18 april (precis lagom till påsk) kunde vi alla åka hem med gott samvete efter att ha fått ihop över 11 000 välpackade tunnor torskrom av prima kvalitet.

Det förtjänar att påpekas att vi vid denna tid totalkontrollerade all torskrom i Norge. Detta innebar att varje tunna skulle öppnas, en del lake avtappas och ytterligare rom påpackas efter behov. Undermålig rom utsortades varefter tunnorna åter skulle förslutas.

Våren gick sedan som vanligt i ett något lugnare tempo men naturligtvis med en hel del leverantörskontakter.

Med tanke på Henry Jarmells förestående pensionering 1975 beslöt företaget att göra en organisationsförändring. Detta innebar att Yngve Björkman, som hittills ansvarat för alla inköp exklusive råvaror, nu fick totalt inköpsansvar och sålunda skulle ersätta Henry Jarmell som min chef. Henry var en mycket fin

Elve Martinsson under en ställning för torkning av torsk.

människa och vårt samarbete hade under alla år varit mycket gott. Det visade sig lyckligtvis ganska snart att även samarbetet med Yngve Björkman fungerade mycket väl.

Redan den 25 juni reste jag till Skagen och Hirtshals för att starta säsongen, som numera handlade nästan lika mycket om ättiksmarinerad sill som om kryddsill. Jag stannade i två veckor varefter jag avlöstes av Axel Pihl. Efter två veckor på hemmaplan var det dags för en ny tvåveckorssejour de sista veckorna i juli.



Svensk trålare i hamnen i Killybegs.

I slutet av augusti gjorde jag en kortare resa till Egersund och Stavanger för att diskutera den kommande säsongen med Johan Stangeland.

Den 10–14 september gjorde jag en kortare resa till Burtonport och Killybegs på Irland för att informera mig om situationen där inför den stundande säsongen.

Den 24–28 september gjorde jag årets sista resa till Skagen och Hirtshals i samband med säsongens avslutande.

Den 3 oktober var det så dags för en ny resa till Kanada. Vi hade detta år gjort ett kontrakt med den offentliga monopolorganisationen för saltfisk, Canadian Saltfish Corp, som hade låtit salta inemot 4 000 tunnor huvudkapad sill på ett flertal platser i Labrador.

Enligt kontraktet skulle all sill förskottsbetalas innan leverans. Abba Foodia respektive Johan Stangeland skulle dela fångsten lika och all sill hade nu skeppats ner till Stephenville för vidare befordran. Det visade sig att kvalitet och storlek på sillen var i allra högsta grad varierande.

Samtidigt med vår besiktning fick Yngve Björkman ständiga påstötningar om betalning. Jag kom överens med Yngve att inte betala en enda cent innan närmare överenskommelse. När besiktningen var klar begärde vi ett sammanträffande med de ansvariga personerna hos Canadian Saltfish Corp och presenterade resultatet, vilket gick ut på att vi erbjöd oss att acceptera cirka 300 tunnor som kontraktsevenlig vara och dessutom att acceptera ytterligare några hundra tunnor mot betalning i efterskott och efter det utbyte vi kunde få. Huvuddelen av sillen var över huvud taget inte aktuell för överenskommelse av något slag.

Detta mottogs med mycket stor upprördhet och de båda herrarna förklarade att detta erbjudande alls inte kunde diskuteras och att man hade köpare som stod i kö för att få köpa sillen. De förklarade vidare att de ansåg hela det etablerade systemet med kundens godkännande av varan före leverans och betalning var helt oacceptabelt. Från och med nästa år avsåg man att ta över hela saltsillsexporten från Newfoundland på villkor man själva dikterade!

Man gick till och med så långt att man tillskrev de flesta presumtiva köpare i Europa (med undantag av Abba/Foodia) och förklarade sina avsikter härvidlag. Av dessa planer blev naturligtvis intet, utan man återgick förståndigt nog till sin kärnverksamhet, saltfisk. 1973 års äventyr blev dock en mycket dyr historia för Canadian Saltfish Corp då man aldrig lyckades sälja en enda tunna.

Vidare till Port aux Basques och Burgeo där vi hade mindre partier. Därefter tog vi färjan till North Sydney för vidare befordran till Halifax och sammanträffande med Fred Hart och Don McKenzie hos NSP. Hemresa den 20 oktober.

17–19 december var jag i Szczecin i Polen efter invit från en statlig myndighet som ville sälja sill. Det visade sig dock helt omöjligt att få en dialog om storlek, fetthalt och annat varför det hela rann ut i sanden.

1974

Ännu ett år med många utlandsresor.

9 januari ställdes kosan åter till Kanada. Efter kontroll av några mindre sillpartier hos NSP i Pictou planerade jag att ta färjan från North Sydney till Port aux Basques. Färjan avgick klockan 23.30 med beräknad ankomst klockan 8.00 nästa dags morgon. Full storm och mycket isbildning gjorde att färjan måste vända efter att nästan ha varit framme vid målet. Klockan 16.00 var vi istället tillbaka i North Sydney! Det fick i stället bli kvällsflyget till Stephenville och nästa morgon buss till Port aux Basques.

Jag besökte först T J Hardy. Denne hade producerat drygt 2 000 tunnor marinerad sill, som han ville sälja till oss. På grund av mycket dåligt fiske i Sverige under hösten var vårt behov av marinerad sill stort och jag såg med förhoppning fram mot att kunna avvärja en hotande råvarubrist. Trots förra årets erfarenheter och varningarna från min sida visade det sig dock att den mycket egensinnige T J inte lärt sig läxan. Kvaliteten var helt undermålig och trots stort behov var jag tvungen att underkänna hela partiet. Den slutliga destinationen för detta sillparti blev kommunens soptipp, vilket dessvärre medförde att dricksvattentäkten kontaminerades och försurades.

Härefter anslöt sig Vilhjalmur Jonsson och vi besiktade större partier saltsill i Isle aux Morts och Harbour Breton. Efter några dagar för avslutande samtal med Lorne Hume och Fred Hart i Halifax blev det hemresa den 2 februari.

Första hälften av maj tillbringade jag i Nordnorge där jag tillsammans med Dan Andersson besiktade resten av säsongens torskrom.

Den 5–7 juni besökte jag K Kolbeinsen i Haugesund för diskussioner om höstens sillfiske samt Johan Stangeland i Stavanger för avtal om ansjoviskryddning i Skottland. Den 11 juni var det åter dags att packa trunken för en Kanadaresa. Det hade varit en del sillfiske sent på säsongen och jag kontrollerade sillpartier i Shediac, New Brunswick samt Isle aux Morts och Stephenville på Newfoundland. Med Don McKenzie som ciceron besökte jag dessutom NSP:s huvudfabrik i Lunenburg, Nova Scotia. Det var en imponerande anläggning. Den huvudsakliga produktionen

utgjordes av frysta färdigrätter för den nordamerikanska marknaden. NSP var vid denna tid Nordamerikas största fiskförädlingsföretag. Hemresa den 21 juni.

Den 8 juli var det dags att resa till Skagen och Hirtshals för säsongstart. Efter tre veckor överlämnade jag bevakningen till Axel Pihl och tog semester.

Den 22–28 augusti tillbringade jag i Skottland för att förbereda ansjovissäsongen. Jag besökte Fraserburgh, Peterhead och Inverness.

Den 7 oktober reste jag åter till Skottland för att titta på de första fångsterna av skarpsill. Storleken var dock inte tillfredsställande och vi kunde inte starta någon kryddning.

Jag fortsatte i stället direkt till Topsham, Devon där skarpsillsfisket också hade kommit igång. Här var storlek och kvalitet mycket bra och vi startade omedelbart kryddningen.

Efter en fin vecka med Bill Hoey som älskvärd och omtänksam värd var det dags för hemresa den 17 oktober.



Marinpros kontor i Topsham.

1975

Efter att under fem, sex händelserika år mycket intensivt ha ägnat mig åt problemen med anskaffning av i första hand sillråvaror var det nu hög tid att ägna mer tid åt vår allra viktigaste råvara – torskrom. Tillsammans med Axel Pihl tillbringade jag tiden 12–26 mars på Island.



Röken ligger ännu tät över Vestmannaeyjar.



Stor förödelse efter vulkanutbrottet 1973.



En meter under ytan är det över 100 grader Celsius två år efter utbrottet.

Förutom besök hos alla våra traditionella beredare runt Sydlandet var jag under en vecka också på Vestmannaeyjar för att starta romsaltning hos ett par helt nya beredare.

Efter påskfirande på hemmaplan var det snart dags att återvända till Island. Den 4 april–6 maj kontrollerade och packade jag tillsammans med Hilding Eklund torskrom på ett otal platser längs större delen av Islands kust. Detta var ett mycket gott år med bra torskfångster på de flesta platser och vi fick ihop drygt 12 000 tunnor rom av bästa kvalitet.

I slutet av juli var jag åter ett par veckor i Skagen och Hirtshals.

Den 8 till 17 december var jag i Inverness och Topsham för kontroll av ansjovis hos Stangeland respektive Marinpro.



Connie Olsson och Hilding Eklund i ett av de många drivhusen i Hveragerdi.

1976

Då det efter omfattande strukturrationaliseringar endast fanns två kvarvarande produktionsenheter (förutom A B Öhnbergs i Lysekil) genomförde Abba en omorganisation, varigenom man skapade en "Division Uddevalla" och en "Division Kungshamn". Härigenom fick jag åter en ny chef; Thorsten Thörnblad.

Efter en trög start kom vårt samarbete att under de närmaste åren utvecklas mycket positivt. Thorsten Thörnblad var i grunden en planeringsmänniska men fick efterhand en ökad förståelse för den speciella oförutsägbarhet som präglar råvaruanskaffningen.

Själv ägnade jag hela mars månad åt rombesiktning på Island. En vecka i juni samt hela juli månad tillbringade jag i Skagen och Hirtshals för beredning av kryddsill och marinerad sill.

Från 31 augusti till 18 september var jag tillsammans med Torsten Pihl i Kanada. Vi kontrollerade marinerad sill i Pictou och Shediac samt en del kryddsill i Shippegan, New Brunswick. På hemresan mellanlandade vi på Irland, där vi startade saltning av färskskurna sillfiléer hos Jim Bowden i Killybegs. Hemresa den 22 september.

Den 6 till 17 november besiktade jag några specialpartier kryddsill i Grindavik på Island. Detta var partier, som den statliga kontrollen inte hade godkänt som kontraktsevenliga, men som jag köpte till reducerat pris. Sillen, som var kryddad redan i mitten av augusti, var mycket fet och innehöll en hel del åt, varför den var mycket ömtålig. Dessa partier gick därför direkt till produktion efter leverans. Smaken på denna sill var enastående god, vilket ofta är fallet med sill som är fet och ömtålig.

Den 22 november var det så åter dags för en Kanadaresa. Det North Sydney-baserade företaget H B Nickerson, som tidigare inte visat något större intresse för sillsaltning, hade gjort avtal med ett antal underleverantörer vid Newfoundlands nord- och ostkust. Tillsammans med Vilhjalmur Jonsson tillbringade jag några dagar i North Sydney för prisdiskussioner, med mera.

Dave Wenzell från HBN följde oss därefter på vår besiktningresa till Triton, Charleston och Summerville. Det visade sig att sillen var av mestadels utmärkt kvalitet och hade fått en god behandling. Resultatet blev strax under 8 000 tunnor. Affären avslutades med att företagets VD, Jerry Nickerson, bjöd på ett enastående hummerparty i Sydney. Jag har aldrig någonsin ätit så mycket hummer på en gång som vid detta tillfälle.

Vi besökte även ett antal mindre beredare runt Newfoundland utan resultat och kunde återvända hem den 14 december.

1977

Den 15–19 mars var jag på Island för rompridförhandlingar samt en kort inspektionsrunda till en del beredare i närheten av Reykjavik tillsammans med Torsten Pihl. Denne tog sedan över den löpande bevakningen fram till påsk. Den 1–29 april bevakade jag resten av romsäsongen på Island.

Den 6–9 juli var det sillpridförhandlingar på Island tillsammans med Thorsten Thörnblad. Vanligtvis skedde pridförhandlingar med Island gemensamt för de svenska köparna. Det speciella denna gång var att vi för endast Abbas egen räkning gjorde en särskild överenskommelse med SUN om färskfileterad sill.

Den 18 juli – 9 augusti tillbringade jag "som vanligt" i Skagen och Hirtshals.

Den 16–23 augusti bevakade jag saltning av färskfileterad saltsill hos Jim Bowden i Killybegs. Resan resulterade i knappt 2 000 tunnor fin saltsillsfilé.

Den 4 oktober reste jag åter till Kanada. Ett besök hos Connor's i Blacks Harbour gav inget resultat då sillen från Bay of Fundy som vanligt var alltför småfallande.

I Moncton besökte jag Sonoco-Mauser, som var Kanadas största producent av plasttunnor. Jag diskuterade vissa förbättringsdetaljer med företagets marknadschef, John Reid. (Flera år senare agerade jag som kontaktman när Sonoco-Mauser sålde hela sin tillverkningsutrustning till Johannes Østensjø i Haugesund, vilket innebar ytterligare ett stort steg på vägen från trä- till plasttunnor.)

I Stephenville sammanstrålade jag sedan med Vilhjalmur Jonsson och vi besökte Piccadilly och Lark Harbour där Stangeland hade en del sill liggande. Resultatet blev endast några hundratal tunnor.

Bättre lycka när resan fortsatte till Triton, Charleston och Summerville där vi liksom ifjol fick ihop till en båtlast saltsill av prima kvalitet. Vid denna inspektion fick vi under fyra dagar disponera HBN:s helikopter, vilket besparade oss en hel del restid.

Planerad hemresa den 23:e fick uppskjutas då vi fick signaler om stora sillfångster vid Shippegan, New Brunswick. Efter några dagar kunde vi dock konstatera att sillen var alltför liten och mager och kunde något onödigt försenade anträda hemresan den 30 oktober.

Efter flera år med mycket små fångstkvoter hade Island nu öppnat för ett större fiske av den så kallade Sydlandssillen. Intresset från isländska beredares sida var stort varför saltning och kryddning skedde på hela södra kuststräckan från Faskrudsfjord och ända upp till Snæfellsnes.

Då flera av dessa beredare var nya och ovana vid sillsaltning reste jag den 29 november till Island för att försäkra mig om att kvaliteten var ok. Visserligen fanns den statliga kontrollen, som enligt kontrakt hade det slutliga avgörandet i sin hand, men man kan ju aldrig vara för säker.

Det visade sig att mina farhågor var överdrivna och samtliga sillpartier på alla de olika stationerna kunde godkännas och jag kunde åka hem den 16 december med gott samvete.

1978

Åter ett år med många resdagar.

Höstens skarpsillsfiske i Sverige hade varit mycket dåligt och vi hade brist på ansjovisråvara. Efter tips från min gamle vän Rolf Andersen i Lillesand reste jag den 23 januari tillsammans med Torsten Pihl till Waterford på sydöstra Irland. Skarpsillen här visade sig dock vara av mycket blandad storlek och ingen sorteringsutrustning fanns till hands.

Vi fortsatte därför till Inverness; en resa som blev mycket omständlig och tog två och ett halvt dygn på grund av att norra Skottland drabbades av den värsta snöstormen "i mannaminne".

I Inverness kollade och godkände vi ett tusental tunnor som hade kryddats i december. Vi gjorde även en avstickare till Topsham, men den skarpsill som fortfarande fångades här var allt för små och mager varför vi reste hem den 4 februari.

Den 6–18 mars var det prisförhandlingar och besiktning av torskrom på Island.

Den 18–21 juni gjorde jag en resa till Finland för Sildarutvegnefnads räkning. Bakgrunden var, att flera finska köpare hade framställt mycket stora ersättningsanspråk på den sill de hade fått levererad under vintern. Som opartisk person skulle jag tillsammans med Johan Gudmundsson och Asgrimur Kristjánsson från den isländska statskontrollen bedöma omfattningen av skadorna och i vilken mån reklamationerna var berättigade.

Det visade sig att totalt mellan 3 000 och 4 000 tunnor sockersaltad sill var att betrakta som mer eller mindre oanvändbar. Ett stort antal tunnor var endast behäftade med seglake, men i de allra flesta fall var sillen också sur.

Orsakerna till detta var ett antal samverkande faktorer, varav den främsta var att de finska fabrikerna inte förfogade över kyllager i egentlig mening. Sillen förvarades i mörka och väl-isolerade lagerbyggnader, som dock helt saknade maskinell kylutrustning. Man täckte regelbundet det översta tunnlagret med is men med hänsyn till den ovanligt varma våren i Finland var detta långt ifrån tillräckligt. Vi konstaterade temperaturer i sillen på plus tio, tolv grader Celsius.

Den slutliga förhandlingen ledde fram till att SUN ersatte 25 procent av skadorna av "goodwill-skäl", det vill säga med hänsyn till framtida försäljning.

Hela juli månad tillbringade jag i södra Nova Scotia. H B Nickerson hade en fabrik i Wedgeport där vi beredde knappt 2 000 tunnor kryddsill av mycket fin kvalitet med hög fetthalt och skaplig storlek.

Den 29 augusti–1 september besökte jag tillsammans med Rune Mattsson för första gången Färöarna. Vi hade under flera år köpt en hel del marinerade filéer härifrån, mestadels under Dan Anderssons överinseende. Fisket var dock nu mycket blygsamt och sillen var dessutom alltför småfallen.

Den 18–22 september var jag i Topsham för att starta årets ansjovissäsong. Storleken på skarpsillen var mycket fin men tyvärr endast små fångster. Den 25–oktober tvingades jag göra en ny resa till Topsham. Torsten Pihl hade rest dit några dagar innan för att kontrollera de beredda partierna före skeppning. Det visade sig att södra England hade haft en ovanligt varm höst och en hel del ansjovis var värmeskadad.

Vi satte igång att sortera så mycket vi hann, men då vi hade chartrat en båt för lastning i dessa dagar fick vi även skicka med en hel del tunnor för sortering efter ankomst i Kungshamn.

Den 3–27 november var det så dags för den nu närmast traditionella rundturen på Newfoundland.

1979

Nytt rekord beträffande antal resdagar: 121 dagar. Den första resan gick till Inverness där jag kontrollerade vinterns kryddning av ansjovis. Därefter direkt till Topsham för efterkontroll av de tidigare nämnda sorterade ansjovispartierna. Sorteringen hade skötts helt utan anmärkning och jag kunde återvända hem den 15 februari.

Den 12–16 mars var det prisförhandlingar samt kontroll av torskrom på Island.



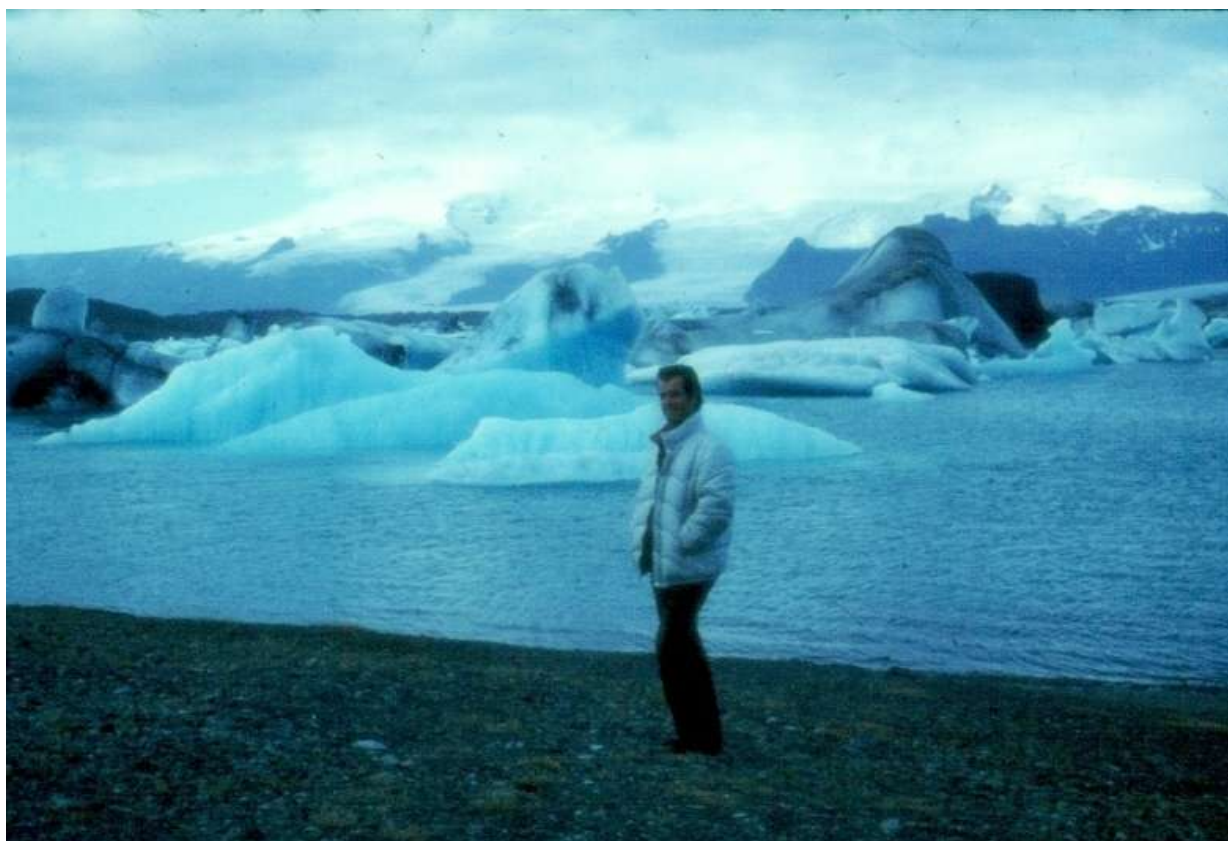
Isländska och svenska förhandlare vid Allmannagjá, Thingvellir.

Den 20 juni påbörjades den verkliga långresan, som skulle visa sig vara ända till den 5 augusti. Vi hade fått löftesrika signaler från olika håll om att sillen i Bay of Fundy skulle vara av bättre storlek än normalt. Detta visade sig tyvärr inte stämma och trots ett hektiskt flackande runt hela bukten och kontakter med många beredare blev resultatet mycket magert.

Den 13 augusti reste jag tillsammans med Thorsten Thörnblad till Topsham för att diskutera förutsättningarna för kommande ansjovissäsong med Bill Hoey, Marinpro.

Vi fortsatte via London direkt till Island för sillförhandlingar. Med tanke på den alltmer ökande marknadsandelen för "lågprismatjes" i Sverige planerade vi att utöka beredningen av filékryddad sill på Island. Jag tillbringade därför två veckor i början av oktober framför allt i Höfn i Hornafjörður för att starta detta projekt tillsammans med Oskar Hermansson och Ingvar Augustsson från SUN, Asgrimur Kristjánsson från fiskerikontrollen samt vår kontaktman Gunnar Olafsson. Vi beredde i denna första omgång endast några hundra tunnor men kvaliteten visade sig bli mycket fin.

Ett kvarvarande minne från denna resa är den fantastiska naturen med vattenfall, stora svarta sandslätter och kalvande jöklar, som jag fick uppleva vid färden med jeep längs hela den isländska sydkusten.



Isbergskalvning från Vatnajökull.

Den 30 oktober–1 december var det så dags för en något utökad rundtur till våra kanadensiska beredare. Resan började denna gång i Shippegan och fortsatte därefter runt större delen av Newfoundland för att avslutas med ytterligare en avstickare till Shippegan.

Under denna resa besökte jag också ett flertal fiskföretag runt Avalon peninsula på sydöstra Newfoundland för att försöka få igång ett intresse att sockersalta torskrom. Från fiskarnas sida visades tyvärr ett mycket svalt intresse trots att mina kalkyler antydde en ganska god lönsamhet. Detta kändes frustrerande med tanke på att den totala torskfångsten på Newfoundland vid denna

tid var betydande. Några år senare visade det sig dock att torskbeståndet var katastrofalt överbeskattat och totalt fiskestopp infördes.

Årets sista resa blev en kort tripp till Inverness mellan den 16 och 20 december.



*Isländska vägar är ofta svårframkomliga i tjällossningstider.
Rune Mattsson ser betänksam ut.*

1980

Årets första resa gick till Island för prispförhandlingar samt kontroll av torskrom från den 10 mars till den 1 april. Romsäsongen var detta år senare än normalt och den andra besiktningsresan sträckte sig därför från den 20 april ända till den 15 maj. Denna resa gjorde jag tillsammans med Rune Mattsson.

Den 26–28 augusti deltog jag tillsammans med Thorsten Thörnblad och Arne Pettersson från Wittes i Nordisk Fiskerikonferens på Park Aveny i Göteborg. Det var en delvis hektisk tillställning där de stora intresse motsättningarna mellan framför allt Norge och Island kom i dagen på ett mycket tydligt sätt. Från flera norska delegaters sida visades mycket liten förståelse för riskerna för överbeskattning av bestånden av såväl sill som torsk.

I oktober var det så dags för ytterligare en Islandsresa.

Från den 10–12 oktober fungerade jag som guide för Ola Nilsson och fem Abbasäljare samt fem butiksföreståndare, som hade vunnit en av Abba arrangerad Kalles Kaviar-tävling.

13–17 oktober besiktade jag en del sillpartier på Sydlandet.

Från den 23 oktober till den 20 november var det åter dags för Kanada. Denna besiktningsresa omfattade ett flertal beredare i New Brunswick, Nova Scotia och Newfoundland.

1981

Från 17 mars till 5 april var det dags för den nu traditionella Islandsresan med prispförhandlingar och besiktning av torskrom.

Den 23 juni startade jag vad som skulle bli ännu en maratonresa med hemkomst först den 9 augusti. Vi hade gjort avtal med fyra olika företag, lokaliserade i Wedgeport, Woods Harbour, Lower East Pubnico och Port Mouton i södra Nova Scotia, om beredning av saltsillsfiléer.

Fisket i Bay of Fundy visade sig som vanligt vara opålitligt och saltningen framskred i ojämn takt. Storlek, fetthalt och kvalitet för övrigt var dock ovanligt bra och vid säsongens slut kunde konstateras att vi ändå fått ihop nästan 8 000 tunnor prima saltsillsfiléer samt dessutom några hundra tunnor huvudkapad kryddsill. Denna beredning var avsedd endast för Abba och omfattades inte av samarbetet med Foodia. Foodias man, Vilhjalmur Jonsson, hade för övrigt lämnat sin tjänst och efter ett par års anställning hos H B Nickersson var han nu, tillsammans med Dave Wenzell, en av våra leverantörer (Woods Harbour).

Den 29–30 oktober fick jag göra en snabbtryckning till Hamburg för att kontrollera lagret av stenbitsrom och fryst lax hos Caviar-Christensen, ett företag som Abba hade köpt.

Den 2–13 november ännu en resa till Island för sillbesiktning.



Sandie och Connie njuter i utomhuspoolen vid favorithotellet, Chateau Halifax...



... medan jag håller uppsikt och läser en bok.

1982

Årets första resa gick till Åland mellan den 24 och 27 januari. Vi hade fått en intresseanmälan från ett företag i Mariehamn, som ville starta beredning av marinerad sill. Storlek och fetthalt gjorde dock att det inte blev någon affär.

28 februari till 2 april var det åter dags för prisförhandlingar samt kontroll av torskrom på Island, större delen av tiden tillsammans med Rune Mattsson.

30 juni–3 juli åter en resa till Hamburg för kontroll av stenbitsrom hos Caviar-Christensen.

1–25 juli tillbringade jag i Killybegs för kontroll och beredning av saltsillsfiléer hos Jim Bowden. Fortsatte därifrån till Mallaig på Skottlands västkust där Rolf Andersen hade en anläggning med ett par filémaskiner. Efter några dagars försök fick jag dock ge upp planerna på någon produktion då den maskinella utrustningen var gammal och inte gav önskvärt resultat och jag återvände hem den 31 juli.

4–29 augusti tillbringade jag i Kanada; framför allt hos de beredare vi hade kvar sedan förra året i södra Nova Scotia men även en avstickare upp till Shippegan, New Brunswick.

7–10 september en snabbresa till Skagen och Hirtshals för att avsluta årets säsong.

Den 26–30 september befann jag mig i Tromsø. Med anledning av det återupptagna fisket efter atlantoskandisk sill var jag inbjuden av en sammanslutning av norska sillberedare för att informera om marknadsförutsättningarna för sill. Detta innefattade även besök på en produktionsanläggning med diskussioner om storlek, fetthalt, bearbetningsgrader, med mera.

11–13 oktober ånyo en snabb tur till Hamburg för att kolla upp en reklamation på stenbitsrom.

24–31 oktober besökte jag Island för att kontrollera starten av fisket och kryddningen på en del platser runt Reykjavik.

Under våren 1982 hade Thorsten Thörnblad vid ett par tillfällen aktualiserat tanken att jag, förutom för råvaror, även skulle ta över ansvaret för inköpsverksamheten totalt. Med hänsyn till att jag redan ansåg mig mer än fullt sysselsatt, hade jag ställt mig avvisande till detta.

Efter diskussioner under hösten kom vi fram till att inte göra denna förändring utan att jag skulle behålla mina dittillsvarande arbetsuppgifter. Tyvärr innebar detta att relationen mellan Thorsten Thörnblad och mig själv blev alltmer ansträngd.

1983

Årets första resa gick till Island för sillbesiktning och varade från den 22 januari till den 5 februari.

Den 14–19 februari var jag i Kanada tillsammans med Thorsten Thörnblad för diskussioner med Fred Hart, NSP.

Den 28 februari till den 16 mars var jag åter på Island, dels för sedvanliga romförhandlingar tillsammans med Thorsten Thörnblad men också för att tillsammans med Rune Mattsson kontrollera några tusen tunnor saltsillsfiléer, som statskontrollen inte hade funnit kontraktsevenliga. Det var flera olika partier som låg i Kopavogur, Keflavik, Grindavik, Sandgerdi, Gardar och Thorlakshöfn samt på Vestmannaeyjar.

Vi gjorde ganska snart bedömningen att det skulle vara möjligt att erhålla tillräcklig prisreduktion på dessa partier för att det skulle bli en mycket lönsam affär för Abba. De förslag till uppgörelse, som vi, efter fullgjord kontroll, presenterade för SUN, accepterades, varför vi trodde oss ha gjort en bra affär.

Vid min hemkomst blev jag emellertid informerad att produktionsledningen beslutat, att Abba inte skulle basera någon tillverkning på "sekunda" råvara, varför jag tvingades meddela SUN att

vår överenskommelse inte längre gällde. Endast några dagar senare hade dock pendeln svängt 180 grader och samtliga partier skulle accepteras enligt de villkor jag först hade erbjudit!

Som jag från början hade förväntat, blev detta en mycket bra affär genom att vi fick en positiv avvikelse mot standardkalkyl på nästan 300 000 kronor. Att jag själv hade blivit desavouerad på detta sätt kändes inte lika bra!

Lördagen den 4 juni blev en märkesdag då jag (faktiskt också här tillsammans med Rune Mattson) efter 25 års anställning invaldes i Abbas Guldklubb i samband med Guldklubbens resa till Aalborg.

Den 1–21 augusti var det dags för den sedvanliga sommarturen till Kanada. Huvudsakligen gällde det besiktning runtom på södra Nova Scotia. På grund av en reklamation på kryddsills-filéer från en kund i New York fick jag, med tanke på att jag ändå befann mig "i närheten", också göra en avstickare dit. "The Big Apple" blev för mig mest en deprimerande upplevelse. Från Yarmouth via Boston anlände jag sent på kvällen den 11 augusti till JFK Airport och tog en taxi till hotellet, som var beläget på 5:th Avenue på Manhattan.

Efter incheckning gick jag en tur på stan för att få något lätt att äta. Jag hittade en liten grekisk restaurang där jag fick en fantastiskt god pizza. Promenaden tillbaka till hotellet var visserligen inte lång men tog ändå sin rimliga tid på grund av ständiga avbrott med erbjudanden från knarklangare och prostituerade. Jag blev mycket överrumplad att detta kunde ske så öppet mitt på Manhattan.

Något ännu mera främmande inträffade nästa dags morgon då jag skulle åka ut till företaget, som hette Montrose Seafoods och hade sin verksamhet i Brooklyn. Då hotellets dörrvaktmästare meddelade taxiföraren mitt avsedda resmål stack denne iväg med en rivstart. Detta upprepades ytterligare sex, sju gånger innan han äntligen "fick napp". Det visade sig under färden att denne chaufför själv var från Brooklyn och att han ändå skulle dit för att göra service på bilen. Han förklarade att de allra flesta taxichaufförer vägrade körningar till liknande slumområden.

Reklamationen visade sig endast delvis berättigad och vi löste problemet med en smärre kompensation vid nästa leverans.

Efter avslutat uppdrag bad jag om hjälp att ringa efter en taxi för att ta mig tillbaka till hotellet. Mannen tittade lite undrande på mig, skakade på huvudet och förklarade att detta var helt utsiktslöst. I stället körde han mig en bit på vägen så att vi kom över Brooklyn Bridge varefter han hejdade en taxi, som tog mig resten av vägen till hotellet.

Jag hade först tänkt ta ledigt någon dag för sightseeing i New York, men efter dessa nedslående upplevelser bestämde jag mig i stället för att ta kvällsflyget "hem" till Halifax.

Under sensommaren/hösten fick jag kontakt med en helt ny råvaruleverantör, Skaarfish AS, ett familjeföretag med anläggningar i Maaløy och Florø på norska västkusten. Detta företag hade köpt en dominerande del av en tillfällig sillkvot utanför västkusten. Sillen stod nu i stäng och man kunde ta upp så mycket som man behövde för varje dags produktion, vilket garanterade att sillen alltid var färsk.

Företaget hade däremot ingen erfarenhet av saltning eller kryddning, varför vi kom överens om leverans av färska sillflundror till Kungshamn. Dessa saltades såväl på Hagaberg som i Bergrummet. Vi fick leverans av två, tre billass per dag och fick härigenom en mycket prisvärd och fin råvara för höstens produktion av urvattnad inläggningssill.

Skarpsillsäsongen på hemmaplan såg ut att bli svag, varför jag den 1 november reste över till Dingle på sydvästra Irland. Jag hade redan förra året haft diskussioner per telefon med företagets ägare, Owen Keane, men då var säsongen nästan slut.

Vårt affärsförhållande fick en något ovanlig start, då jag direkt efter ankomst ombads att göra en produktkalkyl. Owens enda villkor var att han skulle ha en nettoavans av fem irländska pund per tunna. Med hänsyn till lågt färsksillspris samt extremt låga lönekostnader slutade kalkylen på en mycket fördelaktig nivå.

På grund av sporadiska fångster tvingades jag stanna här i nästan tre veckor och under denna tid kryddade vi endast cirka 600 tunnor. Detta var naturligtvis inget storslaget resultat, men det skulle visa sig att vi under kommande år fick god nytta av denna beredare.

Januari 1984 – februari 1984

Under slutet av fjolåret hade vi, via vår ägare Volvo, fått en hänvändelse från Wall Street Journal om att göra ett sillreportage med avsikt att hitta vad som i New York kallas "the herring maven". Reportern hade besökt några kända restauranger i Stockholmsområdet för att sedan bege sig till Kungshamn för att titta på Abbas produktion och råvarulager. Artikeln publicerades i Wall Street Journal den 19 januari 1984. Man får av artikeln inte ett konkret svar på frågan om vem som är "the herring maven". Om det är Werner Vögeli, mig själv eller båda som avses kan göra det samma – jag vet fortfarande inte vad "maven" betyder !

Förhållandet mellan Thorsten Thörnblad och mig själv försämrades emellertid alltmer, varför jag till slut bestämde mig för att säga upp min anställning. Jag gjorde min sista (trodde jag!) arbetsdag på Abba fredagen den 17 februari.



Sillfiletering i Florö.

Februari 1984 – mars 1986

Några dagar innan jag slutade på Abba fick jag ett telefonsamtal från Jon Skaar på Skaarfish, som ville diskutera planerna och förutsättningarna för fortsatta leveranser av färska sillflundror. Jag meddelade honom att jag inte kunde svara på detta då jag sagt upp min anställning och skulle sluta en av de närmaste dagarna. Vi tackade varandra för den angenäma affärsförbindelsen förra året och sade adjö. Endast en kort stund senare ringde Jon Skaar återigen och frågade vad jag tänkt jobba med i fortsättningen. Jag svarade att jag inte hade en aning om detta då jag ännu inte börjat söka efter nytt jobb. Jon Skaar bad mig då komma upp till Maalöy för att diskutera en anställning i Skaarfish.

Jag reste dit tisdagen den 21 februari. Över en lunch dagen efter avklarades anställningsintervjun. Jag erbjöds en mycket generös lön samt därtill fri bostad samt fria flygresor Florö–Oslo varje månad. Jag reste hem och packade några resväskor varefter jag återvände till Florö och började min anställning den 1 mars.

Jag anställdes som produktions- och produktchef för sillsegmentet i företagets verksamhet. Skaarfish var dessutom en mycket stor aktör beträffande odlad lax.

I Florö blev min första uppgift att tillsammans med leverantören installera fyra nya fileteringsmaskiner samt sorterings- och packningsutrustning. I ett senare skede installerade vi också en saltnings- kryddnings-/marineringsanläggning.

Under sommarsäsongen var vi Norges klart största mottagare av Nordsjösill. Den grundläggande målsättningen var att filetera så mycket som möjligt färsk, i andra hand att sälja sillen rund färsk och i tredje hand att frysa filéer eller rund sill för senare försäljning.

Under vintersäsongen fick vi huvudsakligen leveranser av atlantoskandisk sill från Nordnorge levererade i så kallad "brunnbåt". Denna sill packades efter sortering mestadels hel och mönsterpackad i sju eller tiokilos kartonger för den japanska marknaden. De japanska kvalitetskraven var mycket höga. Sillen skulle vara absolut färsk vid infrysningen och av största möjliga storlek, helst dessutom jämnstor.



Rund sill för frysning till Japan.

Mot slutet av säsongen tillvaratog vi även sillrom för leverans till Japan. Denna betingade ett mycket högt pris och det var faktiskt lönsamt att frysa rommen utan att över huvud taget använda resten av sillen. Om denna kunde fileteras blev det naturligtvis extra lönsamt.

I stort sett trivdes jag utmärkt i Florö men efterhand började jag ändå fundera på ett jobb närmare hemmet för att kunna ha en någorlunda normal familjerelation.

Jag hade under våren 1985

blivit kontaktad av en person, som jag kände väl sedan tidigare, med förfrågan om att engagera mig i en helt ny planerad konservfabrik. Det var en finansiellt stark grupp som stod bakom projektet och planerna var att etablera en fabrik för kaviarproduktion på en plats på den svenska

västkusten. Min roll skulle vara att svara för råvaruanskaffning och produktion. Efter en del turer fram och tillbaka rann dock detta projekt ut i sanden.

När jag efter jul- och nyårsfirandet 1985/1986 återvände till Florö kändes det för första gången tungt att lämna hemmet i Kungshamn.

I början av 1986 fick jag reda på att SVC-ägda Fiskebrödernas produktionschef hastigt fått lämna sin tjänst, varför jag tog telefonkontakt med företagets VD, Lars-Erik Persson, i Göteborg.



Fiskebrödernas fabrik i Kungshamn.

April 1986 – maj 1988

Vid ett sammanträffande med SVC:s ledning på Bohusgården i Uddevalla den 7 mars kom vi under en lunch överens om anställningsvillkor, med mera samt att jag skulle tillträda min nya befattning den 7 april. Jag hade nu att göra ytterligare en resa till Florö för att avsluta mitt engagemang hos Skaarfish samt att sälja av en del möbler, med mera.

Starten i Fiskebröderna blev närmast chockartad. Företaget befann sig i en djupare kris än jag någonsin hade föreställt mig med uppblåsta lagervärden, dålig organisation, närmast total avsaknad av kontroll och uppföljning och inga planer på hur problemen skulle åtgärdas.

Som min första uppgift tog jag att genomföra en omfattande sortimentsrationalisering, framför allt beträffande storköksprodukter. Nästa steg blev att genomföra en strukturerad produktionsplanering samt personalrotation. Tredje steget i processen innebar en genomgripande uppgradering av den tekniska produktionsutrustningen samt införande av incitamentslönesystem.

Här hade jag initialt motstånd från personalen som tyckte att "så har vi aldrig gjort förut". Efterhand som förändringarna gav utslag i lönekuverten tystnade dock kritiken samtidigt som även arbetsrotationen upplevdes positivt.

Sammantaget ledde åtgärderna snabbt till en betydande förbättring av produktkalkylerna för samtliga kvarvarande artiklar samtidigt som vi fick en avsevärd kvalitetshöjning genom bättre kontroll på råvaruinköpen. Speciellt gällde detta för helkonservsortimentet där vi helt övergick från fryst till färsk råvara för såväl sardiner som sill och makrill.

Produktionslokalerna i centrala Kungshamn var gamla och mycket nedslitna och SVC hade en längre tid umgåtts med planer på nybyggnation. Dessa planer förverkligades genom beslut i styrelsen under våren 1986. För min del innebar detta att jag, förutom att hålla produktionen igång, måste ägna mycket tid åt produktionsplanläggning och byggmöten för den nya fabriken, som skulle etableras vid sidan av den befintliga räkkonservfabriken på Hovenäset.



SVC:s nya fabrik på Hovenäset.

Fabriken invigdes i maj 1987. Byggnadsinvesteringen uppgick till drygt 30 miljoner kronor. För maskiner, läggbord, transportsystem samt en helt ny autoklav tillkom knappt fyra miljoner kronor. Detta gav oss möjligheter till ytterligare nedpressning av produktkostnaderna för samtliga artiklar samtidigt som vi genom de nya läggborden fick ett maximalt flexibelt produktflöde.

Med tanke på att vi även hade en konstruktiv produktutveckling verkade framtiden mycket ljus. Företagets stora problem var emellertid en mycket kostsam och ineffektiv marknadsorganisation. Det kom därför inte som en alldeles oväntad nyhet när det bekantgjordes att SVC sålt hela Hovenäsetanläggningen till Abba per den 1 januari 1988.

För min egen del mottog jag beskedet med mycket blandade känslor. De två åren hos Fiskebröderna hade varit bland de mest omväxlande och intressanta i hela mitt yrkesverksamma liv men samtidigt såg jag en långsiktigt tryggare framtid inom Abba. När Abba tillkännagav att fabriken i Hovenäset fortsättningsvis skulle ta över produktion av sallader från Uddevalla betraktade jag min insats här som avslutad och såg fram mot nya utmaningar.

Maj 1988 – december 1994

Abba hade, under mina fyra års frånvaro, genomgått mycket stora organisatoriska förändringar. Av administrativ personal och produktionsledning fanns knappt någon enda kvar med vilken jag hade en tidigare relation, med undantag av Thorsten Thörnblad, vilken nu hade övertagit min tidigare befattning som råvaruchef.

Företagets VD var Arne Pettersson (tidigare Wittes) och produktionsdirektör var Bengt Gunnarsson. I mars månad hade jag ett första sammanträffande med Bengt Gunnarsson för att diskutera mina framtida arbetsuppgifter. Resultatet blev att jag som fabrikschef tog över ansvaret för kvalitetskontroll, lagerhantering och disposition av råvarulagret i Bergrummet. Tjänsten låg organisatoriskt under produktionsavdelningen, medan de egentliga råvaruinköpen utgjorde en egen avdelning under Thorsten Thörnblad.

Med hänsyn våra tidigare relationer förväntade jag mig vissa samarbetsproblem. Efter några ”urladdningar” initialt fann vi dock våra respektive roller och dessa problem visade sig bli långt mindre än jag befarat.

Abba hade också under dessa fyra år genomfört en omfattande datorisering av verksamheten, bland annat genom ett lagerhanteringssystem för råvaror. Trots att jag dittills aldrig vågat mig närmare en datorskärm än cirka två meter upptäckte jag snabbt att systemet hade stora brister. Jag utarbetade därför ett nytt system för partimärkning, kvalitetsregistrering, förväntat utbyte, med mera. Detta system innebar också att vi fick en fullständig spårbarhetskontroll samtidigt som vi fick en löpande nollinventering. Systemet implementerades den 1 januari 1989.

Genom en konsekvent och noggrann ankomstkontroll samt genom fortlöpande lagerkontroll kunde företagets råvarukassationer åter nedbringas till traditionellt låga nivåer.



Cirka 12 000 tunnor torskrom ligger här för mogning.

I min roll ingick också att ansvara för kryddningen av ansjovis. Medan vi under senare delen av 1970-talet och början av 1980-talet successivt övergått från trättunnor till plasttunnor för våra olika sillkvaliteter, kryddades fortfarande all ansjovis i trättunnor. Jag fann detta ologiskt och beslutade därför på eget bevåg om kryddning av ett tusental tunnor i plasttunnor.

Detta lilla försök slog väl ut och nästkommande år kryddade vi all ansjovis i plasttunnor.

Under 1989 flyttades även rompasseringen från Hagabergsfabriken till Bergrummet. Detta innebar att vi fick ett stabiliserande arbetsmoment till vår annars ojämna arbetssituation. Vidare förbättrades våra råvaruutbyten betydligt.

Tiden med stora omorganisationer inom Abba var långt ifrån förbi. Den ene VD:n avlöste den andre i en ständig följetong. Även på produktionsdirektörsposten hade det skett en förändring i och med att Bengt Gunnarsson i början av 1991 hade avlösts av Claes Stjernfeldt. Denne kontaktade mig någon gång under 1991 med förfrågan om att jag åter skulle ta över befattningen som råvaruchef med tanke på Thorsten Thörnblads framtida pensionering.

Jag förklarade för Claes Stjernfeldt att de stora förändringar beträffande inköspolicy, leverantörsbevakning och så vidare, som skett under min bortavaro gjorde det svårt för mig att acceptera detta erbjudande. Jag ansåg det bäst att en helt ny kraft fick ta över detta stora ansvar och rekommenderade Sten Lorentsson. Denne tillträdde senare under året.

Sten hade i ett tidigare skede varit förman under mig i Bergrummet och att nu få honom som närmaste chef kändes först lite främmande. Efter att så småningom ha klarat ut våra respektive roller och med företagets bästa för ögonen uppstod emellertid aldrig några samarbetsproblem oss emellan.

Under 1992 besökte jag vid ett par tillfällen vår fabrik i Nörresundby för att även här implementera det nya datasystemet för råvaruhantering. Jag visse inte då att jag så småningom skulle få stifta mycket närmare bekantskap med denna fabrik.

1995

Efter Sveriges beslut om inträde i EU fattade Abba Seafoods ledning snabbt beslut om att överföra produktion från tre utländska fabriker till Kungshamn. Det gällde Emden i Tyskland samt Nibe och Nörresundby i Danmark.

Jag blev ombedd att som projektledare svara för flytten från Nörresundby. Då det var en stor produktionsenhet med ett omfattande sortiment genomfördes flytten i tre etapper; "storköksprodukter", "sill i bit" och "sill i filé". Särskilt den senare delen var komplicerad då den inkluderade en omfattande produktionsutrustning med automatiserad tillförsel av råvara och emballage till tre produktionslinjer samt vägnings- och packningsmaskiner. Detta innebar att jag under större delen av året tillbringade två till fyra dagar per vecka i Nörresundby. Det var en hektisk tid men flytten kunde i stort genomföras enligt plan och med gott resultat.

Ett beklagligt misstag i hela denna process var, att en nödvändig sortimentsrationalisering – på grund av ett generalbeslut – inte genomfördes i samband med flyttningen. Detta innebar stora onödiga kostnader.

Januari 1996 – augusti 2002

Denna period skulle visa sig bli den lugnaste i hela mitt yrkesverksamma liv. Naturligtvis förekom stora säsongsvariationer men det allra mesta gick numera på rutin. Jag deltog med ett par smärre projekt inom ett större rationaliserings- och effektiviseringsprogram kallat "Abba 100". Detta avslutades med en fantastiskt trevlig konferens i Limerick på Irland i maj 2000.

För övrigt arbetade jag i huvudsak med leveransstyrning, kvalitetskontroll, lagerhantering samt disposition av råvaror till produktion.

I samband med en omorganisation av företagets verksamhet blev jag av vice VD Jonny Hoffman i november 2001 erbjuden en avtalspension. Meningen var att jag under 2002 skulle trappa ner min arbetstid successivt för att gå i full pension den 31 augusti 2002. Under denna tid skulle jag fungera som mentor för den personal som skulle ta över mina tidigare arbetsuppgifter. Emellertid blev jag på grund av sjukdom tvungen att helt sluta arbeta i december.

Oktober 2002 – december 2002

Jag blev ombedd att under ett par månader på deltid hjälpa till med kompetensöverföring beträffande inköp och klassificering av skarpsill samt kryddning av ansjovis. Jag samarbetade härvid i första hand med Bengt Helgesson, en duktig och engagerad man som snabbt fann sig tillrätta i denna roll.



”Litet råvarulexikon”

De råvaruslag som den svenska fiskkonservindustrin baserade sin tillverkning på fram till cirka 1970:

SALTSILL Bereddes med 24–25 kilo grovt salt per tunna om 100 kilo huvudkapad sill.

SPECIALSALTSILL Bereddes med 22–23 kilo salt och 2–3 kilo socker per tunna.

SOCKERSILL (SOCKERSALTAD SILL) Bereddes med 13–16 kilo fint salt samt 6–8 kilo socker per tunna. För att få en mer tilltalande färg i sillköttet tillsattes ibland en mindre mängd sandelträ och salpeter.

KRYDDSILL Bereddes med 13–16 kilo fint salt och 6–8 kilo socker samt cirka 0,5 kilo kryddblandning per tunna. I kryddblandningen ingick framför allt kryddpeppar och kanel men även bland annat vitpeppar, humle, ingefära, koriander och sandelträ samt salpeter.

ANSJOVIS (KRYDDAD SKARPSILL) Bereddes med 13 kilo fint salt och 8 kilo socker samt cirka 1 kilo kryddblandning per tunna om 90 kilo.

TORSKROM Bereddes med 15–16 kilo salt och 7 kilo socker per fullpackad tunna (112–120 kilo).

ISLANDSSILL

Jag har ovan berört branschens stora beroende av Islandssill. Med Islandssill menas fram till och med 1968 den sill, som fångades vid Islands nord- och ostkust. Detta var en vårlekande sill, som lekte vid Norges västkust och under sommaren vandrade till vattnen runt Island för att finna föda.

Sillen fångades normalt från slutet av juni till augusti. Genom den goda tillgången på åta nådde sillen ofta en fetthalt mellan 20 och 25 procent. Detta tillsammans med den ibland höga sommartemperaturen gjorde sillen mycket ömtålig, men samtidigt var detta förutsättningarna för denna sills utmärkta smakegenskaper.

Under åren 1966–1968 försköts fisket och saltningen till september/oktober. Genom bland annat mycket hårt fisketryck från speciellt de norska och ryska fiskeflottorna kollapsade detta bestånd på ett dramatiskt sätt 1969. Det bör påpekas att endast en mindre del av den totala sillfångsten gick till saltning; huvuddelen användes till framställning av sillmjöl och sillolja.

Från och med 1969 avser begreppet Islandssill en lokal sillstam, som förekommer huvudsakligen vid Islands syd- och ostkust. Tidigare kallades detta bestånd "Faxasill" och betraktades som ett surrogat för nordlandssillen vid bristsituationer. Denna sill är av betydligt mindre storlek och har också en lägre fetthalt än nordlandssillen.

Genom nordlandssillens försvinnande blev detta bestånd till en början alltför hårt beskattat, varför fiskestopp infördes under några år i början av 1970-talet. Därefter har denna stam givit stabila fångster.

I nedanstående tabell visas den totala sillsaltningen i antal tunnor på Island från 1935 till 1985. Norska expeditioner fångade och beredde vanligtvis nästan samma kvantiteter. Fram till början av 1960-talet deltog även svenska fartyg i detta fiske.

1935	134 862	1952	119 973	1969	171 845
1936	249 058	1953	229 582	1970	76 521
1937	210 997	1954	139 565	1971	50 806
1938	346 123	1955	270 519	1972	4 800
1939	260 218	1956	380 852	1973	1 549
1940	90 269	1957	201 150	1974	4 019
1941	70 194	1958	395 996	1975	94 407
1942	50 397	1959	268 372	1976	124 013
1943	53 815	1960	206 154	1977	152 086
1944	35 181	1961	473 576	1978	194 417
1945	95 395	1962	512 953	1979	190 546
1946	171 397	1963	523 279	1980	269 328
1947	63 214	1964	424 464	1981	183 701
1948	114 799	1965	437 409	1982	226 924
1949	129 064	1966	428 333	1983	245 552
1950	187 273	1967	369 716	1984	253 782
1951	153 817	1968	204 933	1985	258 698

KANADASILL

Att tala om Kanadasill är egentligen lika fel som om man skulle säga "Europasill", men tyvärr blev detta missvisande begrepp etablerat och liktydigt med sekunda kvalitet. Sillen fångades över mycket stora områden och vi beredde under åren saltsill och/eller kryddsill i fyra av fem "Maritime provinces", det vill säga Newfoundland, Nova Scotia, New Brunswick och Quebec, men däremot inte på Prince Edward Island.

I de flesta fall baserades fisket på lokala sillstammar och det är därför helt naturligt att storlek, fetthalt och kvalitet, förutom normala säsongsvisa variationer, var karaktäristiskt olika.

Sillen vid Newfoundlands väst- och sydkust var normalt av bra storlek men fetthalten låg ofta på gränsen eller under våra specifikationer.

Vid nord- och ostkusten var sillen genomgående av något mindre storlek men med jämnare fetthalt.

I Fortune Bay fanns under några år vad som föreföll vara en egen lokal stam. Denna sill var av mycket bra kvalitet. Vid Gaspé och på Magdalen Islands fiskades tidvis sill av samma slag som vid Newfoundlands västkust. Den största landningsplatsen i New Brunswick var Shippegan. Sillen kunde här variera en hel del från år till år men var oftast av en mindre storlek än exempelvis på Newfoundland.

Vid Cape Bretons ostkust fångades några år i början av 1970-talet en del sill som var både stor och fet. Det allra osäkraste fångstområdet var Bay of Fundy. Sillen fångades här under sommaren och fetthalten var som regel hög; ibland alltför hög, vilket medförde att sillen hade mycket kort hållbarhet. Storleken varierade väldigt mycket från år till år. Några år i mitten av 1970-talet fick vi mycket fin sill härifrån. Andra år var sillen av en storlek, som endast lämpade sig för Connor's sardinproduktion. Sammantaget innebar detta att det krävdes god kännedom och hög närvaro på plats för att försäkra sig om bästa möjliga kvalitet.

Med undantag för Dunphy och Barry i Curling fanns heller ingen som helst erfarenhet från sillsaltning. Dessa båda företag beredde årligen cirka 100 000 tunnor skinnfri filé med sidben för export till USA.

ÖVRIG SILL

Det finns knappast någon näringsgren, som är utsatt för så mycket begreppsförvirring som när det gäller fisket. Olika fisknamn kan betyda samma sak på olika platser medan samma namn kan vara beteckning på helt olika fiskar. Dessutom förekommer marknadsnamn, som är rena förfälskningar (exempelvis "sardiner" och "ansjovis" baserade på skarpsill).

Även när det gäller sillen förekommer många beteckningar, som är inexakta och oftast endast beskriver var sillen fångats.

Förutom av "Islandsill" och "Kanadasill" beredde vi under ovanstående tidsperiod saltsill/kryddsill/marinerad sill av bland annat:

Norsk fetsill

Vårlekande sill fiskad i september/oktober
Stor sill med hög fetthalt och oftast istertarm
Denna sill är bäst lämpad för saltning eller marinerad som stora flundror eller filéer.

Norsk stor- & vårsill

Samma sill som ovan men fångad i januari/februari och med lägre fetthalt samt innehållande mycket rom och mjölke.

NVG-sill

Norsk vårgytande sill och under senare tid använd gemensam beteckning för båda ovanstående.

Nordsjösill

En oegentlig beteckning på sill av varierande stammar. Sillen i nordvästra Nordsjön är normalt större än den sill som fångas längre mot sydost. Höstlekande sill som under 1960- och 1970-talet fångades av båtar från Island, Färöarna, Norge, Sverige, Danmark och Storbritannien.

Vi använde i första hand den sill, som landades i Danmark.

Högsta fetthalt i perioden från juni till augusti.
Denna sill är bäst lämpad för kryddning eller marinerings.

Shetlandssill

Nordsjösill fångad vid Shetland.

Fladensill

Nordsjösill fångad vid Fladen grund.

Skagerack & Kattegattsill

Av en mindre storlek än Nordsjösillen. Kan variera från cirka fyra stycken per kilo och ända upp till 25 per kilo. Högsta fetthalt i perioden från juni till augusti. Denna sill är bäst lämpad för marinerings och beredning som ansjoviskryddade filéer.

Östersjösill

Sillen i södra Östersjön är jämförbar med Kattegattsill medan den sill som fångas i östra och norra Östersjön är betydligt mindre och magrare (strömming).

Rügensill

Sill som fångas utanför Rügen i södra Östersjön (se ovan).

Alaskasill

Sill som fångas vid Kanadas och Alaskas västkust.
Denna sill är relativt liten (vanligtvis sju till tolv stycken per kilo) och användes i första hand för att tillvarata rommen, som är eftertraktad på den japanska marknaden.

Med hänsyn till obalansen mellan tillgång och efterfrågan har det ofta varit nödvändigt, speciellt i början av 1970-talet, att acceptera sillpartier av inte helt tillfredsställande storlek och kvalitet. Detta gäller naturligtvis också beträffande övriga råvaror. Det viktigaste är, att dessa bedömningar görs utifrån ett långsiktigt perspektiv.

SKARPSILL

Skarpsill förekommer runt brittiska öarna samt från Mörekusten i Norge och söderut till Kattegatt samt i Östersjön.

SVERIGE

Den jämnaste storleken och fetthalten finns vanligtvis längs svenska västkusten från Strömstad till Marstrand. Denna skarpsill har oftast en storlek av 45–55 stycken per kilo och en fetthalt på cirka 15–22 procent, och är mycket väl lämpad för kryddning till ansjovis.

För Abbas behov har detta genom året varit den ojämförligast viktigaste råvarubasen.

NORGE

Skarpsillen som fångas vid den norska västkusten har som regel för låg fetthalt för att passa till ansjoviskryddning även om den vissa år kan vara av bra storlek. Däremot kan skarpsillen från yttre Oslofjorden vissa år vara av bra storlek och fetthalt men de årsvisa variationerna är utomordentligt stora.

ENGLAND

Skarpsillen vid Englands sydkust är vanligtvis av bra storlek och fetthalt under september till november. Fångstmängden är relativt stabil från år till år.

SKOTTLAND

Vid den skotska västkusten fångas skarpsill, som vissa år är av utmärkt kvalitet och storlek medan den andra år är mycket små och mager och endast lämplig som råvara för sardinproduktion.

IRLAND

Den för ansjoviskryddning lämpligaste skarpsillen förekommer vid Irlands södra västkust. Storleken är ofta något mindre och fetthalten något lägre än optimalt men bäst under december.

TORSKROM

Denna den viktigaste av alla råvaror har vi traditionellt sockersaltat i Norge och på Island.

Från början av 1970-talet har vi också i varierande grad köpt fryst torskrom för sockersaltning i egen regi. Några år köpte vi betydande kvantiteter fryst torskrom från Färöarna, senare från Island och de senaste åren främst från Norge. Dessutom har vi vissa år sockersaltat en varierande mängd torskrom från Östersjön.

ISLAND

Normalt erhåller vi den allra bästa kvaliteten från Island, speciellt under de år på 1970-talet och början av 1980-talet då vi fick en stor del rom från Snæfellsnes och norra Island. Den isländska rommen är storkornig och har under mars/april och ofta en bit in i maj ett mycket högt torrstoffinnehåll (det vill säga låg vattenhalt). Detta innebär att rommen har en mycket fast och fin konsistens. Isländsk rom har också som regel mycket fin färg varierande från röd till rosa till gul.

NORGE

Den norska rommen är av mer varierande kvalitet än den isländska. Rom från Finnmark och Troms är vanligtvis av utmärkt kvalitet men något mera finkornig än exempelvis isländsk rom. Rompungarna är ofta också relativt små beroende på att torsken fångas tidigt på säsongen. Detta innebär att rommen har ett högt torrstoffinnehåll.

Rom från Lofoten är delvis också av bra kvalitet men den rom som saltas under senare delen av säsongen har ett mycket högre vatteninnehåll och är mera grå i färgen.

Emballageutveckling

När vi i början av 1970-talet började bereda ättiksmarinerad sill, skedde detta av tradition i trätunnor. Vi upptäckte mycket snart att detta emballage var helt otillfredsställande med hänsyn till att marineringslaken hade en mycket lägre viskositet än saltlake och kryddlake.

Detta innebar läckage och härskning. Problemet förvärrade också av att sillflundror var mera härskningsbenägna än huvudkapad sill, som ju hade ett visst skydd av skinnet.

Som en första åtgärd försåg vi tunnorna med en plastsäck, men inte heller detta hjälpte då det bildades luftfickor. Vi insåg så småningom, att den enda lösningen var att gå över till plasttunnor för denna råvarutyp. Fortfarande satt vi dock kvar i det traditionella tänkandet, att tunnorna måste lagras liggande så att de kunde rullas för att tillförsäkra en jämn salthalt/syrahalt samt att flundrorna inte skulle "klistra sig samman".

I Holland fanns en producent av plastemballage vid namn Verma, som tillverkade en 120 liters plasttunna försedd med två kraftiga rullband. Detta visade sig vara ett utmärkt tättslutande emballage. Då dessa tunnor till skillnad från trätunnor också kunde användas ett stort antal gånger tyckes vi ha funnit en acceptabel lösning. Det stora problemet var emellertid att tunnorna inte kunde lagras mer än tre i höjd, vilket gjorde att vår lagringskapacitet försämrades avsevärt.

I mitten av 1970-talet hade Sonoco-Mauser börjat tillverkning av plastemballage vid sin fabrik i Moncton, New Brunswick. Bland annat tillverkade man en 120 liters plasttunna, som dock endast var baserad på fyra kilo plastmassa och därför närmast att betrakta som ett engångsemballage. Denna tunna hade inga rullband och måste således lagras stående. Detta var inledningsvis en för oss helt främmande tanke.

Vilhjalmur och jag själv gjorde flera försök att på olika sätt finna en lösning på problemet. Bland annat lät vi Sonoco tillverka några tunnor, som var genomskiktiga för att se hur innehållet, det vill säga saltsillen, uppförde sig när tunnan rullades. Det visade sig då att om man rullade tunnan på ett slätt underlag blev sillen liggande still på grund av att den släta tunnväggen inte gav tillräcklig friktion för att skapa en omrörning av sillen. Den enda möjligheten att nå önskat resultat var att rulla tunnan mot exempelvis en vägg, för att på detta sätt få en "chockverkan" och därigenom få till stånd en viss omrörning.

Ett annat problem var att en tunna med endast fyra kilo plastmassa var alltför klen och ostabil att hantera. Efter flera olika försök kom vi fram till att sex kilo plastmassa gav den önskade stabiliteten. I Kanada blev detta ganska snart etablerat som standardemballage för saltad sill.

På Island hade man också under några år gjort olika försök med plasttunnor, främst med tanke på problematiken med mogning av kryddsill. I början var man också på Island skeptisk till plastemballage, men så småningom visade det sig att man vid blindprov inte fann någon signifikant skillnad i vare sig lukt, smak, konsistens eller mogning.

Efter hand kom således en allt större del av sillen att kryddas i platttunnor även på Island.

SUN köpte inledningsvis plasttunnorna från Sonoco-Mauser i Kanada och senare från Østensjø i Haugesund efter att denne tagit över produktionsutrustningen (se ovan).

Då det således visade sig vara ofrånkomligt att lagra silltunnorna stående fick vi utarbeta olika metoder för att tillförsäkra en jämn salthalt i sillen samt för att undvika att sillen "klistrade sig samman". Olika metoder användes idag på olika platser, bland annat rullbanor med "chockverkan", automatisk omrörning i kar före packning i tunnor, med mera.

Härutöver blev det nödvändigt att konstruera en "depressor" eller nertryckare för att det översta sillagret inte skulle härskna om tunnorna inte var fyllda med lake till 100 procent. Även härvid hade vi ett nära utvecklingssamarbete med John Reid hos Sonoco och även senare med Østensjø.

Mot slutet av 1980-talet beredde vi således alla typer av sill och ansjovis i plasttunnor; i allt väsentligt av den "standardtyp" som beskrivits ovan men till en mindre del också av i lättare kanadensisk tunna av engångskaraktär.

Även beträffande torskrom har vi efter noggranna tester från 1990-talets början delvis övergått till beredning i plasttunnor.

Övergången från trä- till plasttunnor har inneburit en rad fördelar:

Ekonomi	En plasttunna kostar idag betydligt mindre i tillverkning än en trätunna och kan dessutom användas ett mycket stort antal gånger.
Hygien	Plasttunnorna är mycket lättare att rengöra och därför mer hygieniska att använda inom livsmedelsindustrin.

Vikt	En plasttunna komplett med lock väger cirka åtta kilo att jämföra med cirka 22 kilo för en trätunna. Detta innebär bland annat lägre transportkostnader.
Hantering	Öppning och igenslagning av trätunnor är ett hantverk som för det första är tungt och dessutom kräver viss yrkesskicklighet. Att öppna och försluta en plasttunna är däremot mycket enkelt.
Förlakning	Trätunnor kräver under längre tids lagring fortlöpande kontroll och påfyllning av saltlake för att förhindra härskning. Detta arbete slipper man helt ifrån med plasttunnor.
Lagring	Genom att plasttunnorna kan lagras stående fyra på höjd erhåller man samma, eller ev något högre, lagringskapacitet jämfört med trätunnor.



Strukturutveckling

ABBA – ABBA-Fyrtoget – Abba Seafood

Från vad som 1958 var ett ganska blygsamt familjeföretag har utvecklingen lett fram till en av Europas ledande livsmedelsindustrier. Denna process startade på allvar 196 –1963 i och med fusionen med Sveriges Förenade Konservfabriker.

Detta var en av de allra första betydande industrisammanslagningarna i Sverige och genomfördes med konsult hjälp av Ulf af Trolle, sedermera mycket känd "företagsdoktor".

De nio "ursprungliga" fabrikerna har således efter hand reducerats till en enda.

PROD. NEDLAGD	ÅR	FLYTTAD TILL	VERKSAMHET
Gullholmen	1965 ->	Lysekil	Skin- och benfri ansjovis
Kungshamn, Rösholmen	1970 ->	Kungshamn, Hagaberg	Sill - Kaviar
Hamburgsund	1972 ->	Kungshamn, Bovallstrand	Skin- och benfri ansjovis
Göteborg, Ringön	1973 ->	Väjern	Saltsill
Göteborg, Fiskhamnen	1973 ->	Uddevalla, Lillesjö	Fiskbullar – Stuvningar - CL
Bovallstrand	1974 ->	Kungshamn, Hagaberg	Skin- och benfri ansjovis
Strömstad	1974 ->	Kungshamn, Hagaberg	Skin- och benfri ansjovis
Grebbestad	1975 ->	Kungshamn, Hagaberg	Skivsill – Skin- och benfri
Väjern	1977 ->	Kungshamn, Hagaberg	Storkök – Rest.-ansjovis - Saltsill
Lysekil	1979 ->	Kungshamn, Hagaberg	Skivsill – Gaffelbitar – Ansjovis

Härutöver har genom åren förekommit ett stort antal företagsköp med åtföljande rationalisering.

Sjömärket Bohus-Malmön	1961 ->	Kungshamn, Rösholmen	Skivsill–Gaffelbitar
Brofjordens Kons.-fabr. Lyse	1965 ->	Kungshamn, Rösholmen	Skivsill– Gaffelbitar
Br. Wallins Kons.-fabr. Göteborg	1971 - 1972 ->	Göteborg, Fiskhamnen	Fiskbullar (Husmoderns)
Öhnbergs Kons.-fabr. Lysekil	1974 - 1976 -> 1976 ->	Kungshamn, Hagaberg Uddevalla, Lillesjö	Kaviar (Svennes–Passad) Storkornsrom – "Sida"-sill
A. B. Öhnbergs Lysekil	1978 - 1988 ->	Kungshamn, Hagaberg	Kaviar (Ejdern–Drott)
Hällers Konserver Smögen	1978 – 1988->	Hovenäset	Skaldjur
Caviar-Christensen	1981 - 1985 ->	Uddevalla, Lillesjö	Storkornsrom
AB Wittes, Ringön	1983 - 1988 ->	Kungshamn, Hagaberg	Lutfisk –Saltsill - Matjes
Uddevalla, Lillesjö	1973 - 1988 ->	Kungshamn, Hagaberg	Fiskbullar - Stuvningar
Glyngöre – Marina Nibe	1988 - 1995 ->	Kungshamn, Hagaberg	Storkornsrom
Glyngöre – Marina Nörresundby	1988 - 1995 ->	Kungshamn, Hagaberg	Marinerad sill
Fiskebröderna Hovenäset	1988 - 1988 ->	Kungshamn, Hagaberg	Gaffelbitar – Marinerad sill
Väskustfisk SVC Hovenäset	1988 ->	Hovenäset	Skaldjur
Voldemar GmbH Emden	1993 – 1995 ->	Kungshamn, Hagaberg	Matjesfiléer (enzym)
Kungshamn, Hagaberg	1995 ->	Hovenäset	Lutfisk

Flera av årtalen liksom de formella företagsnamnen i denna uppställning är osäkra. Man får dock en klar bild av den omfattande koncentration som skett främst till Kungshamn, Hagaberg men även Hovenäset.

Allmänna kommentarer

Under åren 1969 till och med 1983 deltog jag i praktiskt taget samtliga så kallade centraliserade prisförhandlingar, det vill säga beträffande:

Skarpsill från Sverige:	SVC Service AB
Saltsill/kryddsill från Norge:	Norges Sildesalslag
Saltsill/kryddsill från Island:	Sildarutvegsnefnd
Torskrom från Island:	Handelsministeriet

Dessa förhandlingar skedde, speciellt under den första tiden, i mycket stora delegationer. Vid exempelvis sillförhandlingar med Island representerades säljarsidan vanligtvis av sex till åtta personer medan köparsidan utgjordes av tolv till arton personer representerande ett stort antal branschföretag, varav de flesta nu har försvunnit.

Av naturliga skäl innehåller ovanstående lilla historik de mest exakta uppgifterna vad beträffar utlandsresor. Häremellan förekom naturligtvis en mängd kontakter med råvaruleverantörer och beredare i Sverige och utlandet liksom kontakter med leverantörer av emballage, ingredienser, med mera. Dessutom innebar tiden på hemmaplan mycket arbete med planering, råvarumöten, kontrollbesiktningar, kalkylering, och så vidare.

Tack vare utvecklingen av nya bearbetningsmaskiner har det även skett en dramatisk förändring av de råvarutyper vi köper in.

Beträffande saltsill: Från huvudkapad sill till färskskurna filéer med eller utan skinn.

Beträffande kryddsill: Från huvudkapad sill till färskskurna filéer eller bitar.

Beträffande marinerad: Från flundra med skinn till skinnfria bitar av varierande bredd.

Under samtliga år från 1970 har vi haft förmånen av mycket värdefulla insatser vad gäller kvalitetskontroll av sill på Island av Gunnar Olafsson, en mycket respekterad och duktig person.

För att klara av mycket pappersarbete av rutinkaraktär under mina ofta långvariga perioder av bortavaro hade jag gott stöd i Mårten Persson.

När man så här blickar tillbaka på ett långt och intressant yrkesliv, är det naturligtvis många känslor, som rör sig i huvudet; allra främst dock tacksamhet.

- Tacksamhet över att i stort sett fått ha en god hälsa.
- Tacksamhet över att inte en enda dag behöva vara arbetslös.
- Tacksamhet över att ha fått vara med under en period med stora förändringar och förbättringar.
- Tacksamhet över en hustru som alltid ställt upp med förstklassig markservice.
- Tacksamhet över alla trevliga och fina bekantskaper jag gjort med människor i de mest skiftande positioner; från fiskare till storföretagsdirektörer, från salteriarbetare till ministrar, från havsforskare till ambassadörer, kollegor, konkurrenter och många andra yrkesgrupper. Många har blivit personliga vänner med ett värde långt utöver det rent yrkesmässiga.

Kungshamn i mars 2010

Nils Olsson