

# Tar livsmedelsdiagnostik ett steg vidare

Jan-Erik Carlsson och Food Diagnostics är välkända aktörer i kvalitets- och hygienkretsar. Efter nio år som självständig verksamhet blir nu företaget Triolab ABs livsmedelsverksamhet.

**J**ag brukar säga att arbetet med livsmedelshygien är som med brandförsäkringen, säger Jan-Erik Carlsson, känd hygienprofil för svenska livsmedelsföretag.

Jag träffar Jan-Erik i Rise' lokaler i Delsjö i Göteborgs utkanter en strålande vacker dag i slutet av april. Han och hans kollegor är på väg att flytta med anledning av att företaget slagits samman med Triolab AB. Förändringen kommer inte att innebära några stora förändringar för kunderna.

– Om något till det bättre, säger Jan-Erik. Triolab har fått mycket goda omdömen i kundenkäter för service och support.

## UNDIKER KOSTNADER

Tillbaka till brandförsäkringen menar han att det stora värdet med ett systematiskt hygien- och kvalitetsarbete inte är att du tjänar så mycket pengar på det. Däremot kan du undvika stora kostnader.

– Tyvärr fokuserar många på kostnaderna för exempelvis våra svabbar eller provtagningskits, vilket egentligen bara visar att de inte förstått varför vi ska ta prover. I grunden ligger HACCP, men det är bara utgångspunkten, i det dagliga

arbetet ingår att följa upp och se att den fungerar, säger Jan-Erik.

## SVABB-TÄVLING

Han berättar om en kund som utmanade sin personal.

– Han gav dem 100 ATP- och Listeria-svabbar vardera och uppmanade personalen att gå ut och provta. Den som kom tillbaka med flest positiva svar fick en tårta. Han hade förstått vad det handlar om, att det inte handlar om att ta prover utan att få kunskap.

Med kunskap och en handlingsplan för vad du ska göra när du hittar exempelvis Listeria, upptäcker ett allergen eller kommer över kritiska värden kan du undvika förstörda partier eller kostsamma återkallanden, och det är där de verkliga kostnaderna ligger.

– Vi har en brandförsäkring inte för att vi tror att det ska brinna, utan för att vi ska vara skyddade om det brinner. Provtagning i kritiska kontrollpunkter är som placering av brandvarnare på rätt ställen i dina lokaler.

## MER KUNSKAP BEHÖVS

Ett problem är enligt Jan-Erik att många inte har tillräckliga livsmedelskunskaper för att förstå vad som händer om något

går fel, och att det finns alltför många som inte känner tillräcklig stolthet över det arbete de utför.

– Det är viktigt också att känna yrkesstolthet, att förstå att det är livsmedel vi håller på med och att hur du väljer att agera faktiskt får konsekvenser.

Men det största hindret för ett väl fungerande förebyggande hygienarbete sitter enligt Jan-Erik i företagsledningen.

– Det handlar inte bara om att ta prover, utan du måste också ha en handlingsplan. Det gäller att veta vad du ska göra när du får ett positivt prov. Du måste bry dig om resultaten och där handlar det om att ledningen i företagen måste fråga efter resultaten.

## MR LIVSMEDELSHYGIEN

Jan-Erik har arbetat med livsmedel och hygienfrågor sedan mitten av 1980-talet när han började på GlaceBolaget i Stockholm. Steget in i livsmedelsdiagnostik tog han när han 1990 började som produktchef på dåvarande Diffchamb,

– Det var då ett litet bolag med stora ambitioner och vi växte snabbt. Jag blev försäljningschef och var vd för bolagets svenska verksamhet när vi köptes av finska Raisio 2003, berättar Jan-Erik.

Efter en period mellan anställningar blev han kontaktad av Food Diagnostics

## Innovation & produktutveckling



Ni har idéerna. Vi har verktygen.

[info@meny.se](mailto:info@meny.se)

[www.meny.se](http://www.meny.se)





Food Diagnostics blir från och med början av maj i år en livsmedelsinriktad del av Triolab AB.

– Våra kunder kommer att uppfatta oss som samma företag men med större resurser, säger Jan-Erik Carlsson.

**“Det är viktigt också att känna yrkesstolthet, att förstå att det är livsmedel vi håller på med”**

som hade varit Diffchambs distributör i Norge och fick erbjudandet 2005 att bygga upp den svenska marknaden. Sagt och gjort, och det gick så bra att han kunde köpa loss den svenska delen av bolaget 2009 och stå helt på egna ben. Med undantag för en liten svacka för ett par år sedan när några medarbetare lämnade företaget har utvecklingen gått stadigt uppåt.

Ett nytt område blev spannmål och mykotoxiner när den branschen upptäckte mycket höga halter av toxinet DON (deoxinalenol) i havre 2011.

– Där var vi tidigt ute med snabbmetoder och kunskapsutveckling, säger Jan-Erik.

#### TILLFÄLLIG BEKANTSKAP

Kunskap är ett centralt begrepp för Jan-Erik, och han återkommer ofta till

betydelsen av att kontinuerligt utbilda personalen och motivera dem. Den inställningen i kombination med Jan-Eriks strategiska syn på hygienarbete kommer att få större utrymme nu när verksamheten tar ett nytt steg.

– Det började egentligen av en ren tillfällighet, berättar han. Vi upptäckte att ett företag hade sålt en PCR-utrustning av ett märke som vi var distributör för, i och för sig till en kund i en annan bransch, men vi tog kontakt med dem. Vi kom bra överens och hela saken reddes ut i all välvillighet.

Några år senare tog moderbolaget till företaget som sålt utrustningen kontakt med Jan-Erik, och de kom överens om en försäljning av Food Diagnostics, men Jan-Erik backade ur eftersom han inte tyckte att den gynnade honom.

– Men för några månader sedan kom de tillbaka med idén att vi skulle gå ihop

med deras dotterbolag Triolab, och när vi synade det upplägget visade det sig att företagen kompletterade varandra där de är starka klinisk laboratoriediagnostik och life science och vi tillför livsmedelskompetens.

#### SAMMA MEN STÖRRE

Upplägget kändes helt plötsligt rätt och från och med 2 maj i år går Food Diagnostics in i Triolab och blir en del av deras verksamhet. Förutom att det blir flytt några kilometer till bolagets lokaler i Mölndal ser Jan-Erik fram emot de nya möjligheter som öppnar sig.

– Vi kommer in i en struktur med stora administrativa resurser, inte minst på logistik, samtidigt som vi fortsätter att fungera som det lilla företaget. Vi hoppas att våra kunder ska uppfatta oss som samma företag men med större resurser. Marknaden blir hela Norden, och vi ser en rejäl tillväxtpotential.

– Vi har en gemensam grundsyn att det är via kunskap och en förståelse för företagens framtida behov som ger nya affärer och att det vi säljer är enkelhet, tidsbesparing, flexibilitet och snabbhet, och för detta finns det olika verktyg. Det viktiga är att kunderna ska uppleva att det ska gå snabbt och lätt att jobba med oss. Då kommer vi att leva upp till våra ambitioner, avslutar Jan-Erik, som riktigt strålar av optimism och framtidstro. ●

## Triolab AB

Triolab AB grundades 1986 och säljer labutrustning till främst kliniska laboratorier men även andra life science-verksamheter. Företaget har cirka 50 anställda med huvudkontor i Mölndal och omsatte 2017 strax under 300 miljoner kr.

Företaget ägs av det börsnoterade investmentbolaget AddLife AB med rötter i Bergman & Beving AB.

**mobergs** Har du rent mjöl i påsen?  
[www.produktkontroll.se](http://www.produktkontroll.se)