

Heikki Lindfors on valmistanut rosterikoneita elintarviketeollisuuteen jo 40 vuoden ajan. Yritys on nykyisin erikoistunut hevi-alan koneisiin ja laitteisiin, tuotemerkejä ovat Forsfood ja Formit.

Forsfood rakentaa hevi-laitteita

Kasvikset halutaan yhä helpommin käytettävissä muodossa, jolloin yrittäjillä on tarve saada hygieenisii ja helposti puhdistettavia käsittelylaitteita ja -koneita sekä valmistuslinjoja. Ratkaisuja tarjoaa Kauhajoella toimiva Forsfood, joka on elänyt elintarvikealan kehityksen rinnalla vuosikymmenet.

[PUUTARHA-SANOMAT: KAUAJOKI]

Forsfoodin toimitusjohtaja Heikki Lindfors on nähnyt 40-vuotisen uransa aikana Suomen elintarvikealan nousut ja laskut.

– Yrittäminen on kova laji, mutta pitää olla tyytyväinen. Murheita on sitä varten, että ne selätetään, sanoo Heikki.

Heikki aloitti vuonna 1979 veljensä Antin kanssa valmistaa ruostumattomasta teräksestä eli rosterista kalusteita ja kuljettimia elintarviketeollisuudelle.

– Oli kaksi nuorta miestä pää täynnä intoa ja järkeä. Olisimme tehneet vaikka kuuraketin, jos joku olisi tilannut, naurahattaa Heikki.

Veljesten yritys kasvoi elintarviketehtaiden investointien myötä. Onnisen omistajaperhe päätti 1986 ostaa Lindforsien yrityksen tarkoituksena tehdä metallipuolen klusteri. Kaavaviltille hankke ei kuitenkaan edennyt, kun puuhämies siirtyi toisiin hommiin.

Erikoiskoneita maailmalle

Heikki piti vapaata ja aloitti yrittäjän uran uudestaan 1991

perustamalla Forsfoodin. Antti-veli jatkoi omalla nimellään rosterituotteiden valmistusta. Suomi putosi samanaikaisesti syvään lamaan.

– Olin kouluttautunut tekemään elintarviketehtaiden esisuunnittelua, jotta sisäiseen logistiikkaan saataisiin kokonaisajattelua.

– Ryhdyin tekemään erikoiskoneita ja -laitteita maailmalle. Vuosituhannen vaihteessa tuorevihannesten jalostus kasvoi ja erikoistuivat niiden valmistuksessa tarvittaviin laitteisiin, muistelee Heikki.

Suomi vajosi 2008 kansainvälisen finanssikriisin myötä lamaan liki kymmeneksi vuodeksi. Forsfood otti valikoimiinsa oman tuotannon ohella myös päämiesten laitteita, jotta se pystyi tarjoamaan kokonaisvaltaisia ratkaisuja.

– Olemme erikoistuneet vihannesten, perunoiden ja juuresten käsittelylaitteisiin. Pystymme kokoamaan vaikka kokonaisen tehtaan, lupaa Heikki Lindfors.

Jalostuslinjojen ohella yrityksen valikoimiin kuuluvat myös

käsilaitteet ja puoliautomaattiset laitteet sekä orgaanisista aineista valmistetut kasvien käsittelyaineet, jotka parantavat tuotteiden säilyvyyttä.

– Kun ennen tehtiin sitä, mitä tilattiin, niin nyt pitää pystyä kehittämään ja tarjoamaan asiakkaalle uutta.

Heikki näkee, että maailmalla elintarvikelaiteiden hygieenia ja puhdistettavuus nostaa päätään ja sillä saralla hänen yrityksensä on ollut mukana alusta alkaen.

– Pitää seurata ja lukea elämää. Meidän myynnistä menee

vientiin tänä vuonna puolet. Laitteita on mennyt jokaiseen maanosaan. Parin vuoden ajan suunta on ollut positiivinen.

Molemminpuolista luottamusta

Lindfors toteaa yritysten välisissä kaupoissa molemminpuolisen luottamuksen olevan avainasia.

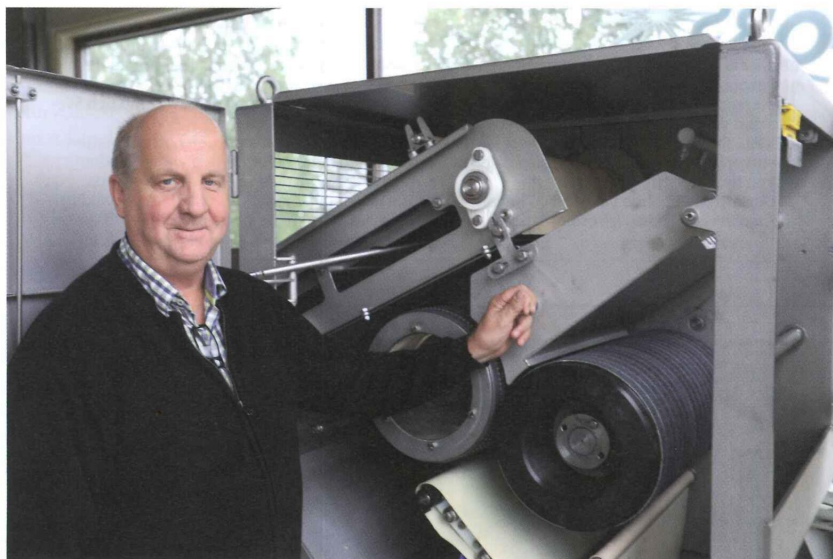
Lindforsilla on huoli suomalaisen elintarviketeollisuuden pärjäämisestä, sillä se on kovassa puristuksessa.

– Suomi on 5 miljoonalla ihmisellä pieni markkina ver-

rattuna Saksan 50 miljoonaa ihmiseen. Markkinat eivät ymmärrä, että ollaan pieni. Vientiä pitäisi päästä vahvemmin, vaikka olemme kaukana.

Heikin mielipiteenä on, että suomalaiset elintarviketehtaat ovat hienoja laitoksia verrattuna moniin ulkomaisiin elintarvikeryhtiöihin.

Toimitusjohtaja Heikki Lindfors (63 v.) kertoo, että yrityksen omistus on nykyisin hänen kolmen tyttärensä nimissä. Yritysruppään liikevaihto on 2 miljoonaa euroa ja yrityksessä työskentelee 9 henkilöä. ●



Heikki esittelee babyporkkanoita ja pariisinperunoita valmistavaa konetta, josta on näkyvissä nostava tela ja leikkaava tela. Suomen Messusäätiön myönsi FoodTec 2007 -palkinnon Forsfoodin valmistamalle kasvien kuorintaan ja muotoiluun tarkoitettulle Formit-tuotepöydälle.