



FOTO: STIG-RUNE HOLLEN

Produktene er oppkalt etter kallenavnet til deres egen mor «Mimi», og er ifølge Karsten i sortimentet til Meny der de har oppnådd å bli valgt til en «matskatt».

Sennep i arv

Familiebedriften Arctic Mustard styrker den norske matproduksjonen ved å satse på lokale råvarer og lokal arbeidskraft når de produserer den tradisjonsrike sennepssausen «Mimi».

Tekst Andreas Aguilera Myrvold

På 50-tallet startet sennepseventyret som 70 år senere kan gjenfortelles som suksesshistorien til familien Nestvold. I tre generasjoner har sennepsfrøene gått sin gang fra mormors resept til mor og fars kommersielle videreutvikling, og til slutt til barnebarna Karsten, Torunn og Guro – som de siste seks årene har hatt som mål å ta sennepsproduktene til mathyllene i det ganske land.

— Da våre foreldre på 90-tallet så muligheten til å kommersialisere sennepssausen, startet de med et ydmykt forsøk på å selge seks glass. De ble solgt innen kort tid, gjetord om en god, hjemmelaget sennepssaus gikk sin korte runddans, og etterspørselen økte. Det er også starten på historien jeg og mine søstre fremdeles skriver, sier Karsten Nestvold, salgssjef og kundeansvarlig i Arctic Mustard AS, bedriften bak sennepsproduktene «Mimi».

Nye høyder

— Etterspørselen ble faktisk så stor at foreldrene våre klarte å utvikle sennepssausen til et regionalt produkt i Trøndelag. Da det var vår tur til å ta over bedriften var utgangspunktet for overtakelsen at jeg hadde fått påvist Parkinson. Mine søstre og jeg mente det

var lurt å finne på noe jeg kunne bruke tiden min på da jeg ikke lenger var i stand til å jobbe normalt, så det å kunne ta over driften til det som våre foreldre hadde videreført og videreutviklet fra vår egen mormor kunne ikke blitt mer perfekt, fortsetter Nestvold.

Da bedriften ble videreført til Karsten og hans to søstre, hadde de alle tre av ulike årsaker flyttet til Bodø. For å kunne fortsette å drive virksomheten til nye høyder trengte de nye produsenter og samarbeidspartnere, noe de fant fra uventet hold.

— Vi hadde en målsetting om å gjøre sennepssausen vår til et nasjonalt produkt. Vi reiste rundt på diverse messer og solgte produktene våre direkte til sluttkunden. Etter hvert som vi etablerte et godt rennømmé bestemte vi oss for å dreie virksomheten og produktene våre inn i butikkjedene her i Norge, sier Nestvold.

Satser på mangfold

— Men for å være i stand til å gjøre dette trengte vi en produsent som var i stand til å løfte omfanget av produksjonen til nye høyder. Vi fant en VTA-bedrift, BeiarVekst AS, i Beiarn kommune som var villige til å produsere sennepsproduktene for oss. De fleste av de ansatte ved BeiarVekst har en stor restarbeidsevne, og bidrar vesentlig til

vår verdiskapning, forklarer han.

Fellesnevneren for produksjonen av sennepsproduktene er ifølge Karsten kortreiste råvarer med norsk matproduksjon i fokus. Sennepsbasen som ligger til grunn i alle produktene lages etter egenutviklet oppskrift.

— Vi forsøker så godt vi kan å utvikle landbruksproduksjonen i Norge og i vårt nærmiljø. Jeg er selv utdannet innen næringsmiddelteknologi, og har matproduksjon som et personlig mantra. Matkultur er noe som alltid har vært viktig i vår familie, og det er noe vi i Arctic Mustard ønsker å viderefremme gjennom våre produkter og oppskrifter som vi har tatt med oss gjennom arven.

Ønsker å bli landsdekkende

I dag har Arctic Mustard åtte produkter i sitt sortiment under varemerket Mimi. Produktene er oppkalt etter kallenavnet til deres egen mor «Mimi», og er ifølge Karsten i sortimentet til Meny der de har oppnådd å bli valgt til en «matskatt». Ellers er produktene også å finne i mange lokale spesialbutikker rundt om i Norge.

— Målet er å bli landsdekkende og komme oss inn i de store kjedene, men vi må være smarte og finne løsninger våre konkurrenter ikke har. Vi har funnet vår nisje, vi står på, og lager det jeg mener er landets beste sennepssaus, avslutter han. ■

Denne artikkelen er produsert i samarbeid med Arctic Mustard AS

Mi mi

i

Les mer om de ulike produktene til Arctic Mustard AS på

nettbutikk.arcticmustard.no



FOTO: FRIDA BRINGSUMARK