

Team News

• INFORMATION OCH NYHETER FRÅN GÖTHES AB • NR 4 2011 • ÅRGÅNG 10 •

TS 5000 Ecline – en intressant nyhet från Geze



Geze presenterar en mycket intressant produkt. Det är en dörrstängare som fått namnet TS 5000 Ecline. Med den kan Geze presentera en produkt som gör det lätt att öppna dörren samtidigt som den stängs effektivt och säkert.

Sid 3

Saffran och fisk – en spännande kombination



Saffran kan användas till mer än lussekatter. I detta nummer av TGN ger vi er ett receptförslag på Fiskgryta med saffran. Det är en spännande smakupplevelse.

Sid 4

Dags för inventering

Vi står inför inventeringstider på Göthes. Av den anledningen kommer vi endast att ha jouröppet den 29–30 december. I övrigt har vi öppet som vanligt under mellandagarna.

Jourtelefon (29–30/12):
023-480 00

Jourfax:
023-480 20

Jourmail:
ab@gothes.se

En jubileumsbok som toppar vårt jubileumsår

Vi kan nu se tillbaka på ett 2011 som kändes stort, högtidligt och mycket bra. Det var vårt jubileumsår, då vi firade att Göthes fyllde 150 år.

Vi känner oss stolta och glada över alla de positiva reaktioner och gratulationer som vi fått ta emot.

Nu när Göthes går mot det 151:a verksamhetsåret kan man fundera över om vi blivit gamla och har stelnat till, med ålderns rätt?

Svaret på frågan är ett rungande nej. Tvärtom, vi känner oss piggare, gladdare, stoltare och vitalare än någonsin.

150 års verksamhet ger erfarenhet och förhoppningsvis klokskap. Det skapar också energi och kraft till nya satsningar, utmaningar och en vilja att utveckla nya möjligheter.

Det handlar ju om att de första 150 åren blir en språngbräda mot framtida utmaningar.

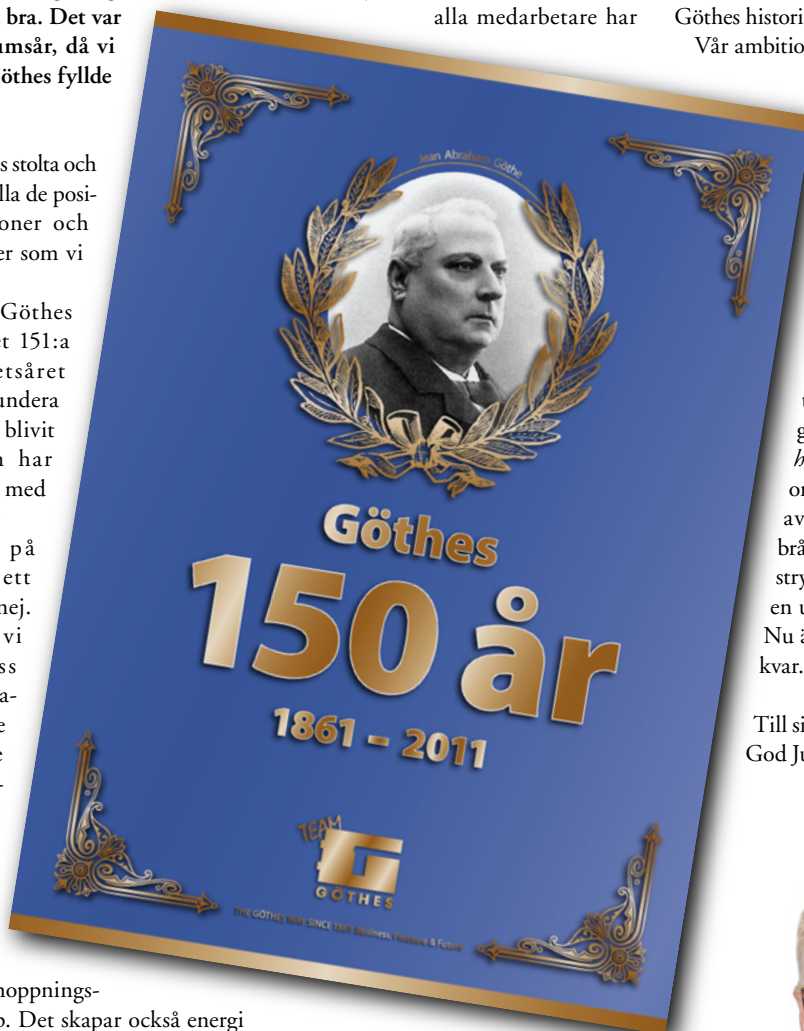
Vårt 150-årsfirande har också gjort oss mer ödmjuka och tacksamma över vad alla medarbetare har

Sören Sjöstrand, tagit fram en jubileumsbok som på ett bra sätt speglar Göthes historia.

Vår ambition har varit att boken ska ge en bild av hur Göthes har vuxit fram genom åren. I boken beskrivs också hur Falun har utvecklats och förändrats.

Vi tror att detta kan vara ett bra julklappstips – en bok som på ett unikt sätt speglar ett företags historia. Kontakta gärna mig via e-post på hakan.ostlund@gothes.se om ni vill få ett exemplar av boken. Men det är bråttom. Boken har haft en strykande åtgång. Vi tryckte en upplaga på 1084 böcker. Nu är det bara 100 exemplar kvar. Först till kvarn gäller.

Till sist vill jag önska er alla en God Jul och Gott Nytt År!



gjort på Göthes före vår tid. Vi har ett viktigt arv att förvalta och utveckla.

Det sägs att man måste kunna sin historia för att ta sats mot framtidens utmaningar. Det är rätt och därför har vi, med hjälp av Göran Rogström och



Vi önskar en God jul och Gott Nytt År!

Detta julnummer är också vår julhälsning till Er och ett tack för året som gått!

Det har blivit tradition att Göthes i stället för julkort och julkappar väljer att stödja forskningen mot barndiabetes genom en insättning på Pg 90 00 59-7 (Barndiabetesfonden).

Det är en tradition vi är stolta över och vi vet att bidraget kan bli till nytta för många människor.



Läs mer om Göthes på vår hemsida: www.göthes.se

Imponerande arbete bakom jubileumsboken

"Göthes 150 år"!

Det är namnet på den jubileumsbok som släpptes under hösten och har blivit en mycket uppskattad avslutning på Göthes högtidsår 2011. Många har läst den och uttryckt sin uppskattning över att ha fått ta del av de många unika dokument som tillsammans bidrar till att beskriva företagets spännande historia.



Det har naturligtvis varit till stor glädje för oss på Göthes, men också för Göran Rogström, som med hjälp av Sören Sjöstrand har gjort boken. De har lagt ner ett imponerande arbete för att det här bokprojektet skulle kunna bli verklighet.

Göran Rogström har exempelvis arbetat 600 timmar (15 arbetsveckor) under ett och ett halvt år för att jubileumsboken skulle bli verklighet.

Görans arbete med boken kan sammanfattas på följande sätt:

- Huvuddelen av arbetet skedde från sommaren 2010 till juli 2011.
- Totalt gjorde Göran Rogström 20 besök hos Göthes för att forska i arkiv och finna underlag till de intervjuer som gjordes för boken.



Göthes innergård, tidigt 1900-tal.

- 34 studiebesök hos Korsnäsbygdens historiska forskargrupp. Syftet var att få en bild av Korsnäs industrihistoria. Det är i det området som Göthes i dag har sitt huvudkontor.
- Andra arkiv som besökts eller kontaktats är Dala-samlingen, Dalarnas Museum, landsarkivet i Uppsala, Kungliga biblioteket i Stockholm.
- Arbetet med boken omfattade många timmar framför datorn i jakten på digitala arkiv som kunde bidra till att utveckla Göthes historia.



Göthes på Engelbrektsgatan i Falun omkring 1920.

Arbets-hjul,
starka och väl beslagna, hos
[1120] J. A. GÖTHE.

Rödfärg, Vitriol och Svafvel
samt **slamrad Grönfärg** hos
[1121] J. A. GÖTHE.

Klippspik,
alla slag, till fabrikspris, med stor rabatt
vid partihandel, hos J. A. GÖTHE.
[1122]

Kopparsprutor,
i parti till billigt pris, hos
[1123] J. A. GÖTHE.

Furu-Möbler, såsom: Chiffonie-
gar, Komoder, Skänkar samt vackra Spel-
bord. i kommission hos J. A. GÖTHE.

Göthes-annons i Dalpilen 1877.

Dessutom läste Göran många gamla exemplar av Falu Kuriren. Han medverkade till och med i Radio Dalarnas populära program "Sök och finn" för att få fram mer material till boken.

Sören Sjöstrand fokuserade på släktforskning om Göthesfamiljen. Han sökte också efter medarbetare samt tidigare ägare. Sören lämnade inget åt slumpen utan gjorde ett gediget arbete som omfattade cirka 200 timmar.

Inte undra på att det blev en mustig jubileumsbok som är väl värd att läsa och som är en viktig språngbräda för kommande utmaningar.



Läs i Göthes första katalog 1906.

God jul och Gott Nytt År
Merry Christmas and Happy New Year
Röömsaid Jöulupühi ja Head uut aastat
Fröhlicher Weihnachten und ein Glückliches Neues Jahr
Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta
Joyeux Noël et Bonne Année
Kalèdujir NaujujuMetu

God Jul og Godt Nytt År
Glædelig Jul og Godt Nytår
Gleðileg jól og Hamingjúsamur Nýtt Ár
Priecīgus Ziemassvētkus un Laimīgu Jauno gadu
Zalig Kerstfeest en Gelukkig nieuw jaar
Feliz Navidad y Feliz Año Nuevo
Buon Natale e Felice Anno Nuovo

Läs mer om Göthes på vår hemsida: www.göthes.se

TS 5000 ECline – en efterlängtd dörrestängare



TS 5000 ECline

Tänk att kunna öppna en dörr utan något större tryckmotstånd, och att dörren sedan stängs på ett tryggt och effektivt sätt. Det har varit en svår nöt att knäcka för många tillverkare av dörrestängare. Men nu presenterar GEZE en lösning som väckt stort intresse på marknaden.

Dörrestängaren, som fått namnet TS 5000 ECline, motsvarar alla de krav som finns på tillgänglighet. TS 5000 ECline har en inbyggd öppningsupport och extra låg friktion i dörrestängarhuset vilket ger ett mycket avtagande öppningsmoment, cirka 40 procent i området mellan 2 till 60

grader. Det innebär också lätt öppning och ökad passagekomfort tack vare öppningsupporten, vilken är i- och urkopplingsbar för de fall där man behöver ökad stängningskraft.

Tidigare har den här funktionen uppfyllts med hjälp av dörrestängare som kopplas till brandlarm eller automatiseras, men nu presenterar GEZE en produkt som klarar behovet på egen hand.

– Vi är först på marknaden med en dörrestängare som både är lätt att öppna och trygg att stänga utan att man behöver tillföra elektrisk ström. Det innebär samtidigt en viktig besparing för fastighetsägaren, säger

Åsa Forselius på GEZE och fortsätter:

– TS 5000 ECline kom nyligen ut på marknaden, men vi känner redan att detta kan bli något riktigt bra. Intresset har varit mycket stort på förhandsvisningarna.

Dörrestängaren TS 5000 ECline går att använda både på ytter- och innerdörrar. Enda kravet är att dörren inte får vara bredare än 1 250 millimeter.

Tillgänglighetskravet är enligt din norm 1800440 och öppningsmotståndet motsvarar EM 3 trots att dörrestängaren är inställd på stängningskraft EM 5.

FAKTA



GEZE finns i hela världen

GEZE är en av de världsledande när det gäller tillverkning av manuella och automatiska dörr- och fönsterteknologisystem. Inom GEZE finns inte bara ambitionen att vara störst och ha förankringar runt om i världen. Koncernen har också en uttalad ambition att vara den ledande leverantören inom branschen samt uppfattas som en pionjär inom dörr- och fönsterteknologisystem.

Företaget grundades 1863, alltså bara två år efter Göthes.

Huvudkontoret finns i tyska Leonberg. Koncernen har cirka 2 300 anställda och omsätter cirka 390 miljoner euro.

Produktionsenheterna finns i Tyskland, Kina och Serbien.

Säljkontor finns i hela Europa samt i Kina, Förenade Arabemiraten, Sydafrika, Sydamerika och Indien.

Verksamheten i Sverige ingår i dotterbolaget GEZE Scandinavia AB och omfattar förutom Sverige också Norge och Danmark. Huvudkontoret ligger i Täby.

Göthes har sålt NECO

Götheskoncernen har sålt rörelsen i AB Nils Ericsson & Co (NECO) i Leksand till AB Karl Hedin Bygghandel.

– Det är med blandade känslor som Göthes säljer Nils Ericsson. Men en nödvändig konsolidering inom affärsområdena Beslag, Säkerhet och Teknik för att möta de nya marknadsstrukturer som skapats inom vår kärnverksamhet, samt en ökad internationell affärsverksamhet, har gjort denna renodling inom koncernen nödvändig, säger Håkan Östlund, VD på Göthes.

NECO omsätter idag ca 75 miljoner och har 19 anställda. NECO grundades 1874 och har sedan dess vidareutvecklats till en framstående bygghandel i Dalarna.

Göthes AB som även äger och driver Gästrike Lås AB i Sandviken, har fäst stor vikt vid att hitta rätt köpare till verksamheten som funnits i familjen Östlunds ägo i 40 år.

– Att det blev AB Karl Hedin känns mycket bra! Det är precis som Göthes och NECO ett livskraftigt privatägt företag som verkar i och värnar om det lokala, säger Håkan Östlund.





Scanna qr-koden med din smartmobil så kommer du direkt till vår hemsida!

B



Läs mer om Göthes på vår hemsida: www.gothes.se

En annorlunda och god fiskgryta

De mat- och drycktips som presenteras i TGN engagerar verkligen läsarna. En del vill också delge fler sina egna förslag på goda middagar.

Jan Östlund, Export Manager på det tyska företaget WSS, är ett exempel. Här presenterar han ett recept på fiskgryta med saffran.

– Det är ett recept som jag har fått av min bror. Den här grytan har blivit väldigt uppskattad när min fru och jag har bjudit vänner på middag, säger Jan Östlund.

Fiskgryta med saffran, fyra personer

400 g torskfilé
300 g laxfilé
½ purjolök
½ lök
1 msk smör
1 vitlöksklyfta
1 ½ tsk tomatpuré
1 ½ tsk salt
1 tsk timjan
1 tsk basilika
2 ½ dl torrt vitt vin

1 ½ fiskbuljongtärning
2 ½ dl matlagingsgrädde
1 dl crème fraiche
2 dl vatten
1 pkt saffran à 0,5 g
300 g räkor med skal
1 burk musslor

Tina fisken om den är fryst. Skölj och strimla purjolöken. Skala och hacka löken.

Smält smöret i en stor gryta. Fräs löken ett par minuter tills den blir mjuk. Pressa ner vitlöksklyftan. Blanda i tomatpuré, salt, timjan och basilika. Fräs detta en kort stund.

Tillsätt vin och buljongtärning. Koka ett par minuter.

Häll i grädde, crème fraiche, vatten och saffran. Sjud i 15 minuter.

Skär fisken i mindre bitar, cirka 5 cm. Lägg i grytan och sjud i cirka 7 minuter tills fisken blivit fast.

Skala räkorna. Tillsätt dem och musslorna. Hetta upp snabbt och servera den genast, gärna med varm baguette och absolut med vitlöksmajonäs/aioli.

FAKTA

WSS
WILH. SCHLECHTENDAHL
& SÖHNE GMBH & CO. KG



WSS är ett tyskt företag som grundades 1906 och ligger i Heiligenhaus, strax utanför Düsseldorf.

WSS, som har drygt 400 anställda, tillverkar beslag till dörrar och fönster. Företaget gör också glasbeslag. Produktionen och produktutvecklingen sker i Heiligenhaus, men WSS marknader finns i större delen av Europa. Företaget har också ett fruktbart samarbete med Göthes.

FAKTA

Saffran

Saffran är en av de vanligaste kryddorna i juletid. Dessutom är saffran den dyrbaraste av alla.

Saffran görs av pistillen från blommorna i en krokusväxt. Eftersom varje blomma endast innehåller en pistill går det åt upp till 200 000 blommor till ett kilo saffran. Dessutom måste pistillerna skördas för hand. Det förklarar det höga kilopriset på saffran, som är ungefär 23 000 kronor per kilo.

En bra chans för mikrobryggerierna

I Sverige finns i dag ett 50-tal så kallade mikrobryggerier. Ett av dessa är Nils Oscar från Nyköping som också är leverantör av det uppskattade "Göthesölet". Nästa år öppnas en spännande möjlighet för Nils Oscar och liknande bryggerier att växa på allvar.

Från och med den 1 januari 2012 är det möjligt att beställa mikrobryggeriernas produkter på samtliga Systembolag i hela landet, utan extra leveranskostnader.

– Det är en viktig nyhet som kommer att betyda mycket för bryggerierna i branschen, säger Jonas Kandefelt, vd på Nils Oscar.

För 20 år sedan fanns det bara åtta bryggerier i landet. Men i takt med att monopolet öppnats upp har det blivit populärt att starta bryggerier. I dag finns ett 50-tal bryggerier i Sverige.

De allra flesta ingår i kategorin mikrobryggerier. Det är mindre bryggerier som tillverkar öl under hantverksmässiga former i en lägre volym än fem

miljoner liter per år. Nils Oscar är störst bland mikrobryggerierna med en årsvolym på 800 000 till 900 000 liter. Det kan jämföras med exempelvis Spendrups som ligger på nivån 200 miljoner liter per år.

Fram till nu har mikrobryggerierna haft svårt att få ut sina produkter på den stora marknaden eftersom de tidigare bara kunnat leverera fritt till de tre Systembutiker som ligger närmast produktionsorten. De som önskat köpa produkterna på annan plats i Sverige har fått vara beredda på extra leveranskostnader.

Nu ska det alltså bli möjligt – oavsett var man bor i Sverige – att kunna beställa vilken svensk ölsort som helst samtidigt som Systembolaget betalar leveranserna.

– Det kommer att skapa stora möjligheter för oss mindre bryggerier att växa. Genom att agera smart med bra marknadsföring finns chansen att ta viktiga marknadsandelar, säger Jonas Kandefelt.

Gott öl till fiskgrytan

Jonas Kandefelt, vd på Nils Oscar tvekar inte när han ska ge ett förslag på en lämplig dryck till fiskgrytan med saffran:

– Jag rekommenderar "God Lager" eftersom det är ett öl som har en neutral smak. Det är ganska viktigt eftersom saffran är ganska krävande i smaken och smaken från drycken får inte krocka med intrycken från maten.

"God Lager" är ett populärt öl från Nils Oscar. Det är en så kallad wienermalt med den bästa humlen från Tyskland. Resultatet blir ett lite, lite mörkare öl som är fylligt i smaken.



God Lager, gott till fiskgryta.

Göthes AB

Box 1928
791 19 Falun

Besöksadresser:

Roxnäs vägen 14, Falun.

Kabelgatan 4, Kungsbacka.

Tel: 023-480 00

Fax Falun: 023-480 20

Fax Kungsbacka: 0300-742 10

E-post: ab@gothes.se

Webb: www.gothes.se

