Ljusgårda – ”Vi har satt sol, vind och vatten inomhus”

**Vid det här laget är det många som känner till Ljusgårda. Näringslivsforum har fått träffa Andreas Wilhelmsson, VD för Ljusgårda som berättar*: ”Det vi gör på Ljusgårda är att vi odlar svensk sallad som du kan äta med gott samvete hela året runt. Vi kan odla under optimala förhållanden, hela tiden, oberoende av vad det är för väder ute.”***

Det hela började med tre Tibrokillar: Magnus Crommert, Christoffer Barath och Erik Lundgren. De hade intresserat sig för inomhusodling och satt upp en testodling i ett garage. Andreas blev inbjuden för att titta på odlingen, efteråt kunde han inte släppa idén och bokade ett möte med ICA Sverige för att ta reda på hur man blir hovleverantör. Han såg då ett guldläge: efterfrågan fanns, han trodde på idén och tänkte det här kommer ju att gå! Frågan blev bara hur produktionen skulle gå till. Ganska snabbt insåg han: ”det är ju faktiskt vad Skaraborg är världsbäst på!” Andreas berättar att Skaraborg är en fantastisk region som har enormt många tillverkningsindustrier och erfarenheten finns i generationer bak i tiden. Så idag, 4 år senare, har de gått från att odla småskaligt i ett garage, till att producera 2 ton sallad i månaden, till att nu snart kunna producera 60 ton sallad i månaden!

Framgångsreceptet ligger bland annat i att de fokuserat verksamheten och blivit bäst på en viss typ av sallad, menar Andreas. De väljer att ha ett smalt fokus och bemästra sin produkt innan de springer vidare och börjar jobba på nästa. De lever även efter ledorden ”gör’t bara gör’t!” Som innebär att de inte vet om produkten fungerar förrän de provat och därför testar sig fram. Sista framgångsfaktorn till succén menar han handlar om att be om hjälp. Det är väldigt många som vill hjälpa till men väldigt få som faktiskt vågar be om hjälp. Andreas berättar att det är en av anledningarna till att de är med i Näringslivsforum: *”Näringslivsforum är ett typiskt forum som vill skapa samverkan och som kan bidra till att människor ber varandra om hjälp. Jag älskar den här typen av plattform och tycker att det är jätteviktigt!”*

Ljusgårda befinner sig just nu i en expansionsfas och det var i juni förra året som de bestämde sig för att satsa ännu mer. Från att utnyttja 1000 kvm av lokalen de verkar i idag, till att utnyttja 7000 kvm. 6 månader och 100 miljoner kronor senare så står lokalen nästan färdig, redo att ”hämta hem maten”. Målet är att göra Sverige självförsörjande på sallad. När den nuvarande byggnationen står helt färdig kommer nästa att påbörjas och den här gången tar de över Offeccts gamla lokaler på 18 000 kvm: *”det är väl onödigt att skicka hem alla hantverkare, det är bättre att sätta igång med nästa direkt”.*