

Tistelvind satsar framåt med nya ägare

Sveriges marknadsledande leverantör av syrade grönsaker till dagligvaruhandeln får nya ägare. Tistelvind AB i Boxholm i södra Östergötland, som distribuerar storsäljare som surkål, kimchi och syrade morötter över hela landet, förvärvas av Jesper och Maria Lindström.

- Vi ser stora möjligheter med intresset för den naturliga syrningsprocessen och vi kommer att arbeta aktivt för att ta fram nya produkter inom området, säger Jesper Lindström.



Tistelvind arbetar nära sina leverantörer och den absoluta merparten av råvarorna kommer från svenska gårdar. Kål, morötter, lök, chili och vitlök – allt är ekologiskt producerat av svenska bönder. Företaget grundades 1990 av Tom Olefalk och Eva Insulander som har byggt upp en mycket väl fungerande produktion och utvecklat ett produktsortiment med stor utvecklingspotential.

- När vi startade Tistelvind hade vi en vision att mjölksyra ekologiska grönsaker och nå ut med dem till vanliga affärer runt om i landet, säger Tom Olefalk och Eva Insulander. Nu har vi kommit en bra bit på väg och det känns helt rätt att lämna vidare till Jesper och Maria Lindström som kan ta företaget vidare. Under en övergångsperiod är Tom och Eva kvar i verksamheten.

Både Maria och Jesper Lindström är livsmedelsagronomer och har en gedigen erfarenhet av livsmedelsindustri och utvecklingsarbete. Maria har haft ledande roller inom produktion, kvalitet och marknad hos bland annat HKScan och Atria Lätta Måltider. På 90-talet startade hon sin karriär med att utveckla spannmåls-tempeh (en fermenterad produkt) och lämnar nu sin tjänst som fabrikschef på Kronfågel i Valla. Jesper Lindström har en bakgrund på bland annat Ica, Coop och RISE (fd SIK institutet för Livsmedel och Bioteknik). Han har också drivit egen konsultverksamhet som livsmedelsexpert.

- Våra kompetens- och intresseområden kompletterar varandra bra och ger oss mycket goda förutsättningar att driva och utveckla Tistelvind vidare, säger Maria.

- Vi ser en stor möjlighet med fermenterade grönsaker och intresset för den naturliga syrningsprocessen. Tistelvind kommer fortsätta att utveckla produkter baserade på syrade grönsaker med aktiva mjölksyrabakterier. Forskningen om mikrobiota och kopplingarna mellan mag-tarmhälsa och kroppens övriga funktioner är ett hett område. Här kommer vi arbeta aktivt med att ta fram nya produkter både inom dagligvaruhandeln, Food service och hälsosektorn, säger Jesper Lindström.

Kontaktuppgifter:

Jesper Lindström, 0708-99 63 33, jesper.lindstrom@tistelvind.se

Maria Lindström, 0722-42 62 22, maria.lindstrom@tistelvind.se