

Ahlbergin puutarha juhlii 100-vuotista taivaltaan (se nedan på svenska)

Immersbyntien varressa sijaitseva Ahlbergin puutarha juhlii tänä vuonna 100-vuotista taivaltaan. Menestyksen ja jatkuvuuden mahdollistajana on ollut kovan työn lisäksi läpi vuosikymmenten rohkeat valinnat, jotka tekevät yrityksestä myös edelläkävijän monessa. Tulevaisuudessa Ahlbergin puutarhalla panostetaan etenkin suoramyyntiin ja Pop-Up tapahtumiin.

Aamupäivä Ahlbergin puutarhoilla on kesäkuun ensimmäisenä päivänä vilkas. Iloisia asiakkaita riittää valmistujaisviikonlopun juhlien järjestelijöistä aina naapurikaupungin ravintoloitsijaan, joka pistäytyy hakemaan tilaustaan. Nykyään yritys panostaa yhä enemmän suoramyyntiin ravintoloiden sekä kauppojen lisäksi. Myytäviä tuotteita on monipuolisesti. Valikoimasta löytyy kukkia, taimia, yrttejä, salaatteja ja versoja. Näiden joukosta löytyy myös erikoistuotteita.



Ahlbergin puutarhalla on syvät juuret hyötykasvien viljelijänä. Alun perin Viikkiin perustettu yritys muutti nykyiseen paikkaansa vuonna 1967. Hortonomit Kaijus Ahlberg ja Minna Tengvall jatkoivat yrityksen tarinaa lama-aikaan 1992 Kaijuksen vanhempien eläköityessä. 30 yrittäjävuoteen on mahtunut paljon. Vaikka haasteita ovat tuoneet (sekä ennen EU:hun liittymistä joidenkin vihannesten tuontikiellot ja) esim. EU:n liittymisen myötä ulkomaantuonnin vapautumisen tuoma (taas) hintakilpailu, on yrittäminen ollut mielenkiintoista ja antoisaa. "Ehdottomasti parasta yrittämisessä on ollut kiinnostavat tuotteet ja konseptit. Ahlbergin puutarhalla on ollut alusta saakka tunnettu brändi, jota on ollut kiva lähteä kehittämään. Myös erikoistuotteiden ottaminen valikoimaan on aina kiinnostavaa", yrittäjä Minna tiivistää.

Jatkuva kehittäminen ja monessa asiassa edelläkävijäyys voidaan nähdä yhtenä pitkän taipaleen mahdollistajana. Ahlbergin puutarha aloitti yrttien kasvattamisen aikana, kun tänä päivänä kaikille tutut yrtit, kuten basilika, oli vasta kokkien tiedossa ja käytössä. Myös rucolan viljely aloitettiin ensimmäisten joukossa Suomessa. Edelläkävijäyys näkyi myös luomuviljelyssä, johon yritys siirtyi täysin jo vuonna 2000. Ilman tämän päivän kehittyneitä tuotteita muutos vaati yrittäjiltä kekseliäisyyttä ja paljon työtä. Minna kiittelee myös alueen muita puutarhoja sekä yrittäjiä yhteistyöstä. Verkostoituminen muiden kanssa on antanut paljon, kun innostetaan, tuetaan ja kannustetaan toisia.

Matkan varrella toimintaa on kehitetty yrittäjien näköiseksi. "Tulevaisuudessa suoramyyntiin tullaan panostamaan yhä enemmän ja jo aloitettujen Pop-Up tapahtumien järjestämistä jatketaan. Paikka halutaan nähdä myös elämyspaikkana", Minna valottaa yrityksen tulevaisuuden suunnitelmia. Juhlavuotta juhliitaan pitkin kesää Taste of Ahlberg nimeä kantavien Pop-Up tapahtumien kautta, joiden lisäksi syksyllä on tarkoitus järjestää myös muuta juhlintaa. Taste of Ahlberg -tapahtumissa huippukokit valmistavat puutarhan raaka-aineista ruokaa. Myös Suomen luonnonpäivälle 27.8. suunnitellaan tapahtumaa. Tapahtumista ilmoitetaan yrityksen sosiaalisen median kanavissa.

Lyhyesti:

Kuka: Minna Tengvall ja Kaijus Ahlberg, yrittäjät, Ahlbergin puutarha

Miten yhteyttä: puh. +358 400 812 087/ info@ahlberginpuutarha.fi

Lue lisää: www.yrttiahlberg.fi

Sosiaalisen median kanavat: Facebook ja Instagram

Ahlbergs trädgård firar sitt 100-årsjubileum

Ahlbergs trädgård vid Immersbyvägen firar sitt 100-årsjubileum i år. Förutom hårt arbete har företagets framgång och kontinuitet möjliggjorts genom årtionden av djärva val som också gör företaget till en pionjär på många sätt. I framtiden kommer Ahlbergs trädgård att fokusera särskilt på direktförsäljning och Pop-Up-evenemang.

Den första juni är förmiddagen hektisk i Ahlbergs trädgårdar. Kunderna strömmar in och sprider glad stämning; nu ska det ordnas skolavslutningsfester, och en restaurangägare från grannstaden tittar in för att avhämta sin beställning. Idag satsar företaget alltmer på direktförsäljning utöver restauranger och butiker. Det finns ett brett utbud av produkter till salu. Sortimentet omfattar blommor, plantor, örter, sallat och skott. Trädgården säljer även specialprodukter.



Ahlbergs trädgård har djupa rötter som odlare av nyttiga grödor. Företaget grundades ursprungligen i Vik och flyttade till sin nuvarande plats 1967. Hortonomerna Kaijus Ahlberg och Minna Tengvall fortsatte företagets historia under lågkonjunkturen 1992, då Kaijus föräldrar gick i pension. Under 30 år av entreprenörskap har man hunnit lära sig mycket. Trädgården har fått tackla vissa utmaningar, t.ex. importförbudet för vissa grönsaker före EU-medlemskapet och priskonkurrensen som (igen) uppstått när den utländska importen frigjordes efter att Finland blev medlem. Trots det har företagsverksamheten varit intressant och givande. "Det bästa med entreprenörskapet har definitivt varit de intressanta produkterna och koncepten. Ahlbergs trädgård har redan från början haft ett välkänt varumärke, och det har varit trevligt att börja utveckla det. Det är också alltid intressant att lägga till specialprodukter i sortimentet", säger företagaren Minna.

Kontinuerlig utveckling och att vara en föregångare på många områden kan därför ses som en av de faktorer som möjliggjort företagets framgång. Ahlbergs trädgård började odla örter vid en tidpunkt då endast kockar kände till och använde örter som alla känner till idag, t.ex. basilika. Trädgården var också en av de första i Finland som började odla rucolasallat. Pionjärandan återspeglas också i ekologisk odling, som företaget införde till 100 % redan år 2000. Produkterna var inte lika utvecklade då, vilket krävde uppfinningsrikedom och hårt arbete från entreprenörernas sida för att få förändringen att fungera. Minna tackar också de andra trädgårdarna och företagarna i området för deras samarbete. Nätverksbildning med andra har varit givande. Företagarna inspirerar, stödjer och uppmuntrar varandra.

Under åren har verksamheten också utvecklats för att passa entreprenörerna. "I framtiden kommer vi att fokusera allt mer på direktförsäljning och de redan påbörjade Pop-Up-evenemangen kommer att fortsätta. Vi vill också att platsen ska ses som en upplevelse", säger Minna om företagets framtidsplaner. Jubileet firas under sommaren med Pop-Up-evenemang som går under namnet "Taste of Ahlberg". Även andra festligheter planeras under hösten. Vid "Taste of Ahlberg"-evenemangen förbereder toppkockar mat av trädgårdens råvaror. Ett evenemang planeras också för Finska naturens dag den 27 augusti. Mer information om evenemangen publiceras på företagets kanaler på sociala medier.

I korthet:

Vem: Minna Tengvall och Kaijus Ahlberg, företagare hos Ahlbergs trädgård

Hur tar man kontakt: tfn +358 400 812 087/ info@ahlberginpuutarha.fi

Läs mera: www.yrttiahlberg.fi

Trädgårdens kanaler på sociala medier Facebook och Instagram