

Haparanda och Övertorneå klättrar

TORNEDALEN

Haparanda stad klättrar 40 placeringar i Svenskt Näringslivs ranking, från plats 282 i fjol till plats 242 i den senaste. Det är också kommunens bästa placering sedan 2012. Även Övertorneå kommun klättrar 27 placeringar och hamnar på plats 207.

Pajala hamnar på botenplaceringen 290.

Rankingen bygger på statistik och enkätsvar från ett visst antal företagare i varje kommun. Förbättringarna kan ses som ett kvitto på en effektiv myndighetsutövning.

– Det är jätteroligt, och jätteviktigt för Haparandas utveckling, säger Sven Tornberg (C), kommunstyrelsens ordförande i Haparanda, enligt ett pressmeddelande.

Han menar att det handlar om en bra dialog mellan företagen och kommunen, som för övrigt uträttat diverse olika saker för att gagna näringslivet.

– Vi kommer fortsätta att utveckla våra former för dialog och mötesplatser där vi samverkar mellan kommunen och Haparandas företag. Frukostmöten, företagsbesök och näringslivsträffar är bara några av aktiviteterna, säger Sven Tornberg.

Under hösten genomför Haparanda stad i samarbete med Övertorneå kommun en utbildning via SKL som heter "Förenkla - Helt enkelt". Både tjänstepersoner och politiker kommer att delta. Och precis som titeln på utbildningen syftar den till att förenkla att driva företag på orterna.

Norrbottniska vägar granskas i SVT

TORNEDALEN

Uppdrag granskning och SVT Nyheter har tittat närmare på tio olycksdrabbade vägar i länet och hur kurvor längs dessa är konstruerade. På onsdagskvällen sändes Uppdrag granskning "Dödens kurva" som belyste väg 395 utanför Masugnsbyn där sex schweiziska turister hamnade på fel sida om vägen, krockade med en malmbil och miste livet den 12 januari i år.

Det var den andra dödsolyckan på sträckan under en kort period och analysen som SVT har gjort visar att 13 av vägens 333 kurvor är felaktigt utformade. De senaste fem åren har 18 olyckor, varav 4 dödsolyckor inträffat på den analyserade sträckan som är 92 kilometer lång.

Haparandasonen vd i nästa stora gruvbolag

HAPARANDA
Viscaria koppargruva utanför Kiruna kan bli nästa norrbottniska gruva 2022.

Gruvan ägs av börsnoterade Copperstone Resources.

Haparandasonen Michael Mattsson är vd för bolaget.

Michael Mattsson är son till Reijo och Berit Mattsson i Haparanda, två välkända Haparandaprofiler. Reijo var gymnasielärare i över 30 år och Berit jobbade inom förskolan.

– Min farfar Rudolf

Mattsson, poststationsföreståndare i Saittarova under många år, tyckte att jag absolut skulle läsa ekonomi. "Du är ju så bra på siffror", brukade han säga, skrattar Michael.

Han gick ut gymnasiet i Haparanda med toppbetyg och sökte och blev antagen på Handelshögskolan i Stockholm, prestigehögskolan för ekonomer.

Krävde styrelsepost

"Jag fick inspiration av farfar som tyckte att jag var bra på siffror"

Intresset för aktier fick han via fadern som var ordförande för aktieägarföreningen i Haparanda. Han sökte jobb inom finansiell ekonomi på en bank och jobbade med aktier på olika storbanker och kom att sitta på den största aktieposten i Copperstone Resources.

– Vi krävde en styrelsepost i bolaget och jag valdes in i styrelsen 2015, berättar han.

Han äger idag själv 3,4 procent av aktierna, som med dagens kurs är värda drygt sex miljoner kronor.

Vill bli gruvbolag

Vid jultid förra året utsågs han till verkställande direktör för Copperstone Resources. Det är idag ett mineralprospekteringsföretag med målet att inom 3-5 år bli ett gruvbolag som producerar koppar, järn, guld, silver och jordartsmetaller som kobolt.

Bolaget köpte i våras Viscariagruvan strax väster om Kiruna där både LKAB och Outokumpu utvann koppar åren 1985 till 1996 då den lades ner på grund av låga kopparpriser. Idag är kopparpriset mer än 300 procent högre och i Viscaria finns en kopparresurs på över 600.000



– Farfar i Saittarova tyckte att jag borde läsa ekonomi eftersom jag "var bra på siffror" och jag följde hans råd, skrattar Michael Mattsson.

Foto: Copperstone Resources

ton. Kopparhalterna är mycket höga jämfört med andra gruvor.

250 nya jobb

Gruvan har både undersökningstillstånd och bearbetningskoncession. Det som krävs för att starta brytning är ett miljötillstånd.

– Vi skulle kunna starta gruvan med nuvarande kopparresurs och driva den lönsamt i nio år. Men vi tror att det finns betyd-

ligt mer koppar och ska nu provborra ytterligare innan vi tar beslut om gruvstart, säger Michael Mattsson. Vår beräkning är att gruvan ska kunna ge 250 nya jobb.

Som HB berättat tidigare är Sven-Erik Bucht nyvald styrelseledamot i bolaget. Något som vd Mattsson säkert haft ett finger med i spelet för.

Lars Pekka

redaktionen@haparandabladet.se

0922-280 00



Viscaria koppargruva har anmärkningsvärt höga halter av synlig koppar. Foto: Copparsone Resources

Brister i Haparandas restauranger

HAPARANDA
När en miljöinspektör från samhällsbyggnadsförvaltningen genomförde en livsmedelskontroll på snabbmatsrestauranger i Haparanda i början av september påträffades avvikelser från livsmedelslagstiftningen.

Ost som enligt den ansvarige för restaurangen ska ha varit gorgonzola förvarades i en frys. Osten var placerad i en stålbehållare som saknade märkning som intygade att osten var riktig gorgonzola.

Gorgonzola är grönmeletost som bara får framställas i vissa regioner i Italien. Gorgonzolaost är skyddad som ursprungsbeteckning. Andra typer av ostar får inte användas och presenteras i meny som gorgonzola eftersom

det inte uppfyller giltiga krav. Att osten skulle vara gorgonzola måste intygas i form av en kopia på en faktura eller dylikt.

Vid kontrollen noterade kontrollanten i meny att suovas angavs som en ingrediens, men det fanns inte någon suovas i restaurangen och enligt den restaurangansvariga tillagades det inte längre i verksamheten.

Uppmaningen i kontrollrapporten säger att ingrediensen i så fall måste plockas bort från meny. Alternativt måste riktig suovas köpas in och ett intyg måste lämnas in som bevis till Samhällsbyggnadsförvaltningen.

Angiven ingrediens saknades

Vid en kontroll på en annan restaurang i Haparanda

upptäcktes en avvikelse där en märkning på meny angav krabba som ingrediens i pizzafyllning. Dock fanns det inte några bevis på att krabba fanns i restaurangen, enligt rapporten hade inte restaurangen någon följesedel som kunde bevisa att det fanns krabba i restaurangen. I frysen fanns en behållare med surimi/crabsticks, som är en sorts fiskprodukt.

Även denna restaurang angav både gorgonzola och suovas i rätter på meny men inga intyg på att det var dessa livsmedel kunde visas för inspektörerna. I frysen fanns det en hink som enligt personalen innehöll gorgonzola, och suovas fanns i plastförpackningar

men dock fanns det ingen produktinformation.

Utgången sen flera år

Pizzafyllningarna, kyckling och rå oxfile i pizzaköket förvarades vid för höga temperaturer. Flera av fryssarna var också överfulla och vissa förpackningar var öppna. Överst i en frys fanns det lösa hamburgarebiffar, som kom i kontakt med fryslocket. I en annan frys fanns det kyckling vars datum hade gått ut 2017 och den kasserades under inspektionen.

På några köttförpackningar i en frys fanns det inte tydlig information om vilken typ av kött paketet innehöll och märkning på bästföredatum saknades



Avvikelser från livsmedelslagstiftningen påträffades under kontroller av restauranger i Haparanda. Foto: Örjan Pekka

helt och hållet.

Lisette Olsson-Höghäll

lisette.olsson@haparandabladet.se

0922-280 24