

# FERI VILL GE FINLAND GODA KORVAR

KORVMAKAREN FERENC "FERI" VILISICS ÄR AKADEMIKERN SOM FLYTTADE FRÅN UNGERN TILL FINLAND OCH BÖRjade TILLVERKA FÄRSKKORV FRÅN GRUNDEN, EFTERSOM HAN TYCKTE ATT FINSK KORV VAR FÖR SMAKLÖS. MEN TROTS ATT HANS PRODUKTER HAR PRISATS SOM HELSINGFORS GODASTE HAR DET VARIT SVÅRT ATT FÅ VERKSAMHETEN LÖNSAM OCH HÅLLBAR. TROTS DET GER ENTREPRENÖREN BAKOM HYLLADE FERI'S SAUSAGES INTE UPP. HAN HITTAR NYA VÄGAR. GÅNG PÅ GÅNG.

TEXT & FOTO Stéphane Lombard



## *På fem månader gick jag från att vara arbetslös invandrare till att vara självförsörjande entreprenör.*

**F**eri's Sausages har gjort sig känt för att tillverka några av de finaste färskkorvarna i Helsingfors. Allt kött kommer från Finland och korvarna görs för hand med kött som köps från finska leverantörer och med inspiration från olika matkulturer.

– Vi gör ungersk, italiensk, turkisk, filippinsk, tysk, marockansk, sydafrikansk, cajunsk och polsk korv, berättar Feri.

**ATT VARA SMÅSKALIG** matproducent är dock ingen dans på rosor. Redan att flytta till Helsingfors från Ungern, som Feri gjorde i början av 2010-talet, var en utmaning.

– Att vara utlänning med begränsad kunskap i det finska språket var inte enkelt, minns Feri.

Det spelade ingen roll att han kom från ett annat EU-land eller att han var välutbildad inom miljövetenskap och biologi. Under 2013 och 2014 sökte han massor av jobb. Till slut fick han anställning i ett litet trädgårdsföretag. Han rensade ogräs och klippte häckar hela

dagarna, varje dag i sju månader. Under den här tiden fick han insikt i hur det är att driva ett litet företag och han tog alla tillfällen i akt att lära sig. När vintern kom blev han uppsagd, men det gjorde honom inget, för då hade han en plan; han ville starta eget företag.

– Jag kommer från ett land där det är en självklarhet att man ska äta god korv, men jag hittade inga bra korvar i Finland, så jag började göra korv hemma.

Han skaffade investerare, byggde egen lokal och inledde olika samarbeten.

– På fem månader gick jag från att vara arbetslös invandrare till att vara självförsörjande entreprenör.

Han beskriver sig som en foodie.

– Jag vet vad jag vill ha som kund: en köttig, enkel korv som smakar gott. En utbildad slaktare skulle säkert aldrig ha startat ny korvtillverkning med så enkel utrustning, men jag är inte utbildad slaktare. Det jag kan är att göra god korv med enkla metoder.

**UTMANINGARNA FORTSATTE.** Den akademiska världen hade inte lärt honom

någonting om bokföring, skatter, tillstånd, kundservice, inköp och försäljning och verkligen ingenting om att förlora det sociala skyddsnät som Feri upplever att man mister när man blir företagare.

– Personer som hade erfarenhet av småföretagande varnade mig för att starta eget företag. De var inte särskilt specifika utan sa bara saker som att "det är tufft" och "det är svårt". Å andra sidan berättade ingen heller vad jag skulle göra i stället. Det fanns en anledning till att jag bestämde mig för att satsa, mot alla odds. Jag hade en fantastisk produkt, som behövde nå marknaden.

**TIMINGEN** när han startade var perfekt. När Feris verksamhet var en vecka gammal hölls den första korvtävlingen i Helsingfors. Det var i augusti 2015 och bland de trettio tävlande korvarna placerade sig tre av Feris korvar på tio-i-topplistan. Deras Hot Hungarian Paprika Sausage vann titeln bästa korv i Helsingfors.

– Vi var förvånade över resultatet. Vi visste att våra korvar var goda, men inte att de var så goda.





**FÖRETAGET VÄXTE** och hade, när det var som störst, flera anställda, men det var svårt att få det hållbart och lönsamt, trots att det hade gått ganska enkelt att öka försäljningen med 30 procent.

– Jag kom till en punkt där jag jobbade för mycket och tjänade för lite.

**FERI FRAMHÅLLER** att mat är för billigt och att det är för små marginaler för att tillverka kvalitativa produkter småskaligt. Självt krympte han verksamheten och i den egna butiken i den trendiga stadsdelen Rödbergen, Punavouri, i Helsingfors såg man honom själv göra korvarna när man öppnade dörren.

– Jag gav produkterna ett ansikte och fick en fin relation med kunderna.

Till stamkundernas stora besvikelse stängde Feri butiken i Helsingfors hösten 2022, eftersom han inte orkade längre. Dessutom hade livsmedelsreglerna gjort att han inte längre fick tillstånd att tillverka korven i lokalen.

**FERI ÄR KRITISK** mot hur hårt den finska livsmedelspolitiken slår mot småskaliga producenter och i stället främjar de stora industriernas matproduktion, men han fortsätter kämpa.

I början av 2023 började han tillverka sin korv i Jokela, ungefär fem mil norr om Helsingfors där han hyr in sig hos företaget Kuivalihakundi, som tillverkar den finska specialiteten torkat kött.

– Nu kan vi tillverka så mycket korv vi kan sälja, så det är inte en begränsning längre. Däremot upplever jag att reglerna och livsmedelskontrollen gör att vår kreativitet stoppas. Vi kan till exempel inte längre använda ost, nötter, färska örter och grönsaker i våra korvar.

**FERIS KORVAR SÄLJS** numera dels via hans företags hemsida, dels hos flera större matkedjor i Finland. Han är fortfarande överraskad över att industrin är så dominerande i livsmedelsproduktionen i Finland.

– Ungern har inte det bästa ryktet, men kulturen med mathantverk finns i alla fall kvar, med småskaliga producenter i varje gathörn, konstaterar han.

**ÄVEN OM DET HAR VARIT TUFFA ÅR** ser Feri en ljusning för småskalig matproduktion i Finland. Han hoppas själv kunna hitta fler investerare och att sälja sina produkter till fler.

– Många är trötta på den enformiga matscenen. Det finns många lokala matmarknader, men konsumenterna behöver bli ännu mer medvetna om hur mat produceras.

När det gäller korvmarknaden specifikt har han insett att tillverkning och försäljning av färskkorv innebär stora logistiska utmaningar. Han arbetar i stället mot att utveckla salami och torkad korv.

– På så sätt skulle det gå sälja korv till en betydligt större marknad.



Läs mer på [feris.fi](http://feris.fi) eller följ [@ferissausages](https://www.instagram.com/ferissausages) på Instagram

*Helsingin Punavuorella.*  
...  
We make  
**REAL** *hand made* **SAUSAGES**  
*without additives &*  
**from FINNISH MEAT**  
*here in Helsinki.*

*Många är trötta på den  
enformiga matscenen men  
konsumenterna behöver bli  
ännu mer medvetna om hur  
mat produceras.*

WELCOME TO FERI'S  
SMOKIN' HO  
OR NOT  
ARTESAAIMAKK

NORDIC  
GRAVEL  
SERIES