





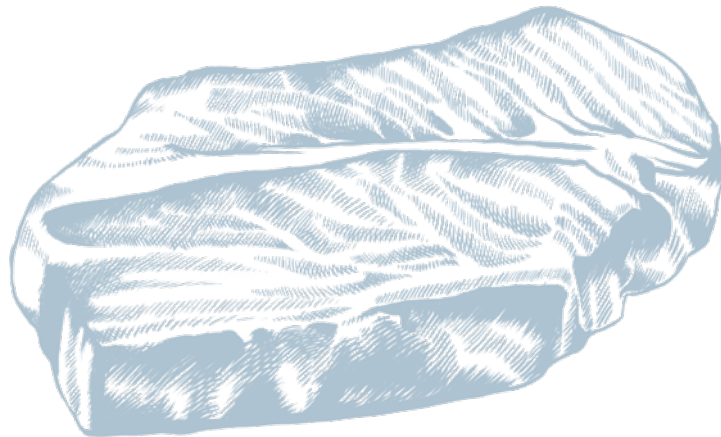
# 120 år av genuint hantverk – med blicken mot framtiden

Björk & Co är ett anrikt chark & grossistföretag med rötter i Hälsingland. Sedan 1905 har vi tillverkat kött- och charkprodukter med omsorg, kunnighet och stolthet. I dag – 120 år senare – står vi fortfarande för samma värderingar: kvalitet, tradition och närhet.

Hos oss arbetar människor som kan sitt hantverk. Många har varit med i decennier, andra är en del av nästa generation. Tillsammans formar vi en stark gemenskap där kunskap förs vidare – inte genom böcker, utan via människorna själva.

Vi tror på långsiktiga relationer. Med våra kunder, med våra samarbetspartners – och med vår personal. Därför är trygghet, trivsel och stolthet minst lika viktiga ingredienser i vår verksamhet som salt och kryddor.

Hos Björk & Co får du inte bara produkter. Du får en del av något större: ett hantverk med själ och hjärta, där varje skiva har en historia.



## Kvalitet & Hållbarhet

Med över 50 år i branschen erbjuder vi följande produkter av högsta kvalitet och till låga priser:

ALFLIS | ALSPÅN | ÄPPLEFLIS | KÖRSBÄRSFLIS | BOKFLIS  
BOKSPÅN | RÖKKÄPPAR I ALUMINIUM | OCH MYCKET MER

Mail: [info@torebodaflis.se](mailto:info@torebodaflis.se)  
Telefon: 0506-520 25

**TÖREBODA FLIS AB**



# 120 år i samma anda – och en butik med hjärtat i bygden

Björk & Co grundades 1905. Genom åren har mycket hänt – både i samhället och i köttbranschen – men vår grund har stått orubblig: hantverk, kvalitet och omsorg om både produkt och människa.

Från de första leveranserna med häst och vagn till dagens moderna produktion har vi vuxit med försiktighet och förnuft. Vi har valt att bevara det som fungerar och utveckla det som krävs. Det har gett oss en stabil grund att stå på – och en verksamhet som är både personlig och professionell.

Vår butik i Färila är ett hjärta i både verksamheten och bygden. Här möter du människor med kunskap och känsla för kött. Det är ingen stormarknad, utan en plats där varje kund är viktig. Vi säljer det vi själva tillverkar – och står för – vilket ger en extra trygghet för dig som handlar.

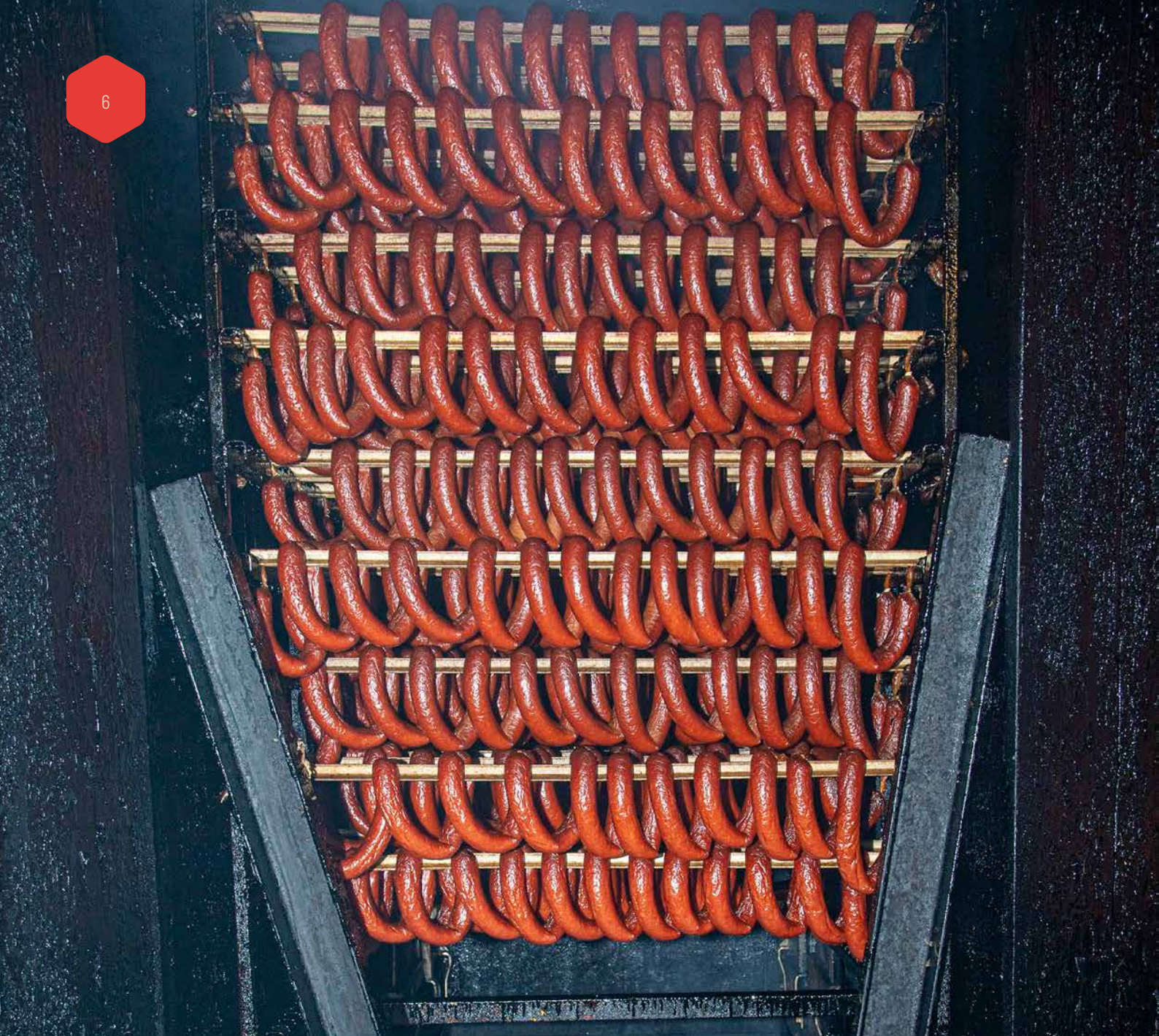
Butiken är en plats för möten, för smakupplevelser och för traditioner. Och precis som företaget i stort bär den på en historia som sträcker sig långt bakåt, men som samtidigt lever fullt ut i nuet.



## Finnvacum

**Förpackningsmaterial, förpackningsmaskiner  
och service till livsmedelsindustrin**

Finnvacum AB • Tel: 08-600 13 50 • [info@finnvacum.se](mailto:info@finnvacum.se) • [www.finnvacum.se](http://www.finnvacum.se)



# Vi gör det själva – för att kunna stå för varje bit

Vi har valt att behålla produktionen hos oss – inte för att det är enkelt, utan för att det är rätt. Vi vet vad vi gör. Och vi vet vad vi står för.

I våra lokaler i Färila tillverkar vi över 100 olika produkter. Allt från kallrökta och varmrökta delikatesser till klassisk chark. Vår tillverkning bygger på gamla metoder – och ny kunskap. Vi röker exempelvis våra produkter över äkta alspån, på ett sätt som hör till en annan tid, men som smakar bättre än någonsin.

Varje produkt har sin egen process. Inget är standardiserat. Bakom varje korv och varje skiva ligger år av erfarenhet – och en lång tradition av hantverk. Här lär vi upp våra medarbetare internt. Det finns knappt någon utbildning kvar inom chark, så kunskapen lever vidare genom människorna bakom hantverket.

Att vi har personal som stannat i decennier säger en del. Inte bara om trivsel, utan om stolthet. Det här är ett yrke, ett kunskande, en kultur. Och vi är stolta över att föra den vidare – med kvalitet som riktmärke och hantverket som själ.

## *Traditionella delikatesser från sveriges landskap*

Våra produkter är lika smakfulla som de är genuina. Med råvaror från de svenska landskapen som bas får vi fram tilltalande delikatesser som har en lika självklar plats på midsommarafton som på julbordet. Svensk mattradition när den är som bäst med andra ord.

Vår grundide är att knyta samman gamla värden med den kunskap som finns i den svenska mattraditionen.

Att vi dessutom, i så stor utsträckning som det går, använder oss av de omgivande råvarorna i skog och mark, ser vi som en stor förmån.

Vi saluför även även Forbondekorven från Björks.



# Ett brett sortiment – med kvalitet som grund

Förutom våra egentillverkade produkter erbjuder vi ett brett grossistsortiment för restauranger, butiker och storkök. Här finns det du behöver – från klassiska detaljer till färdiglagat. Alltid med kvalitet som minsta gemensamma nämnare.

Totalt har vi över 500 artiklar i vårt utbud. Det betyder valfrihet och flexibilitet – oavsett om du driver en butik i Jämtland eller en restaurang i Stockholm.

Vi levererar till stora delar av Mellansverige, med särskilt fokus på Hälsingland, Jämtland, Dalarna, Gästrikland, Uppland, Stockholm, Härjedalen och Medelpad. En Sverigekarta i broschyren visar exakt var våra produkter finns.

Oavsett om du beställer stort eller smått, nytt eller återkommande, så är vår ambition alltid densamma: att leverera något vi kan stå för – och som du vill servera.



# Här hittar du våra smaker

Hälsingland

Härjedalen

Medelpad

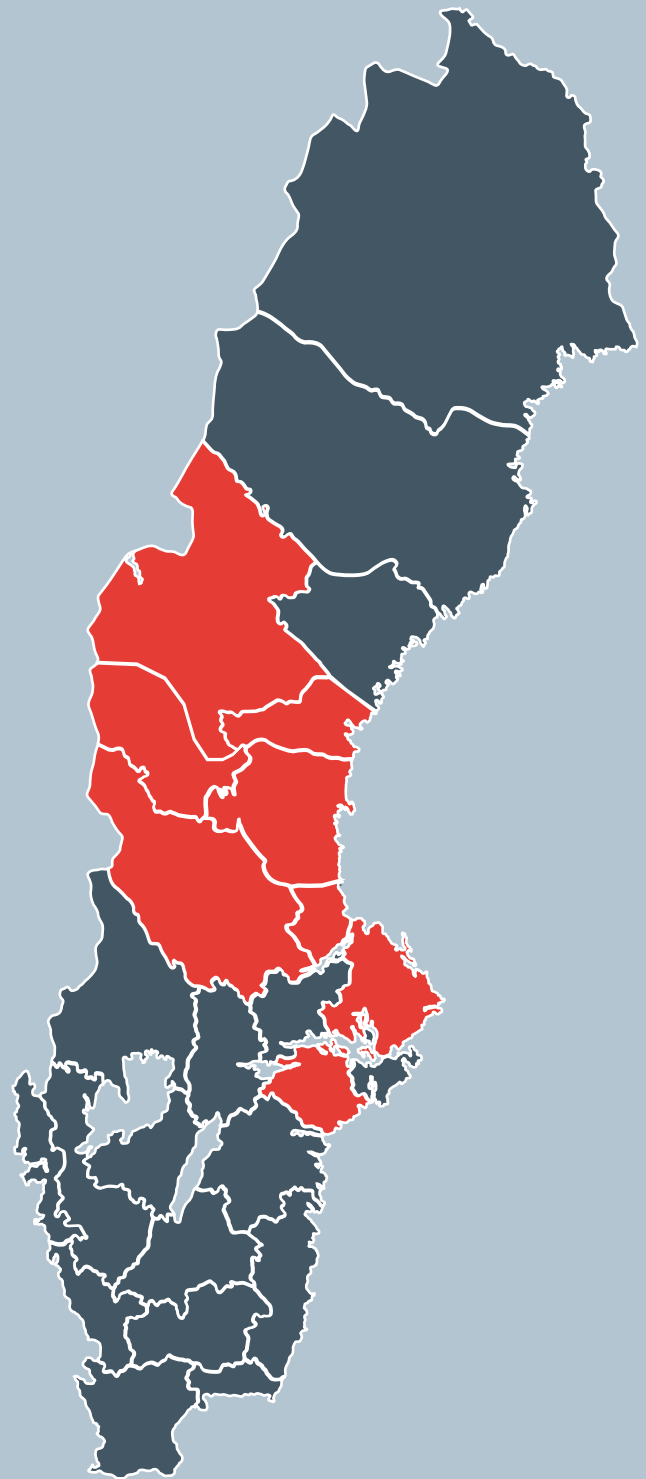
Jämtland

Dalarna

Gästrikland

Uppland

Stockholm



## Erfarenhet och passion är bästa receptet för en fantastisk smak

Bakom våra produkter ligger det enormt mycket erfarenhet och passion. Men det handlar inte bara om kött. Michael har under alla år, tillsammans med en rad fantastiska kollegor och samarbetspartner, ägnat sig åt sin passion.

[MOAB.SE](https://moab.se)



# Möt Sasha Holm

## – Passionen bakom maten



### Glädjen i att skapa och dela

***"Jag älskar allt som har med mat att göra – gemenskapen, kreativiteten och den varma känslan runt bordet. På Björks får jag utlopp för min passion och får höra om allt gott våra kunder lagar!"***

En vanlig dag börjar med att fylla på hyllor och diskar. Sedan hjälper vi kunder, tar emot beställningar och håller butiken inbjudande.

Det bästa är variationen – ibland hoppar jag in i fabriken och är med och packar, märker eller till och med tillagar produkter. Att sälja något jag själv varit med och skapat gör jobbet extra roligt!

### En arbetsplats att trivas på

På Björks är stämningen familjär och avslappnad. Vi hjälper varandra och har kul tillsammans, vilket gör att jag trivs och känner mig trygg.

Här blir jag verkligen uppskattad, får bidra med idéer och känner att mina insatser räknas.

# Möt Agnes Olsson

## – Variation och gemenskap i fokus



### En oväntad start, en självklar plats

***"Min sambo jobbade här och när fler behövdes, nappade jag direkt. Det lilla formatet gör att man snabbt lär känna alla – och våra trevliga kunder är verkligen en stor bonus!"***

Ingen dag är den andra lik. Jag packar ordrar till butiker och restauranger, hjälper till i butiken och ibland står jag vid köttbullenmaskinen. Att få vara delaktig i olika delar av företaget gör jobbet både spännande och roligt. Man vet aldrig exakt vad dagen bjuder på – och det passar mig perfekt!

### Värme, engagemang och glädje

Hos oss är kulturen varm, inkluderande och familjär. Här är det

inte bara arbetsuppgifterna som förenar oss, utan också känslan av gemenskap och tillit. Vi löser utmaningar tillsammans och ser till att ha roligt längs vägen.

Jag känner mig trygg och uppskattad på Björks. Vi hjälps åt, lyssnar på varandra och jag får vara med och utveckla företaget genom mina egna idéer. Det gör att jag trivs och växer – varje dag.

# Björk & Co – Fem generationer av hantverksstolthet

## Att föra traditionen vidare

*"Det känns roligt och inspirerande att föra fanan vidare. Jag har i stort sett vuxit upp bland rökarna här och ser fram emot att Björk & Co ska leva vidare i många generationer till!"*

Vi har en tydlig vision: vi vill växa och utvecklas, men utan att tumma på vårt hantverk. Produktionen ska fortsätta präglas av omsorg och kvalitet – inte av massproduktion.

## Hantverk, tradition och nytänkande

Att utveckla företaget är en balansgång. Vi vill effektivisera och skapa nya produkter, men alltid med respekt för våra traditioner.

Vi blandar fortfarande våra egna kryddblandningar, kallröker i klassiska spånrökar och säljer våra produkter över manuell disk – precis som förr.

## Det vi är mest stolta över?

Att Björk & Co förknippas med kvalitet, att vår butik blivit ett utflyktsmål – och såklart våra priser från Chark-SM, där vi bland annat vunnit "Sveriges bästa julskinka" två gånger!



NORVIDA

## Din guide i köttvärlden

Norvida säljer kött till butiker och professionella kök. Som du ser är vi ett svenskt företag, med svenska kvalitetskrav och massor av kunskap. Vi guidar dig gärna bland alla våra varumärken och enskilda produkter, så att du får exakt det kött du behöver. Kött som är gott, hållbart och lönsamt – hela året runt.

08-555 910 00 | [info@norvida.se](mailto:info@norvida.se) | [norvida.se](https://norvida.se)





# Björk & Co

Härjedalsvägen 102

827 60 Färila

0651-211 00

[info@bjorkco.se](mailto:info@bjorkco.se)

[www.bjorkco.se](http://www.bjorkco.se)