

GILLEBLADET

Medlemskrift
för Handelsgillet
i Helsingfors rf

Nr 4 • 2020

Ljusstrimma över bygget

Stormig sanering,
men land i sikte
Sidorna 4–5

Pengar från skyn

Så finansieras
stimulansen
Sidorna 8–9

Yrkessjukdom:

Disponenten som vill
lotsa alla fastigheter
Sidorna 12–13

Fondstart

Insamling för fastigheten
Sidorna 3 och 23

3

Ledaren

Gillet behöver dig!

4

Hamnen hägrar

Handelsgillet's saneringsprojekt går sakta framåt. Ekonomin ytterst ansträngd.

6

Internationellt visitkort

Kera i Esbo blir ett ekologiskt närcenter.

8

Näst intill alkemi

Så här uppstår pengarna som stimulerar den coronadrabbade ekonomin.

10

Första affärsstråket

Wredeska passagen byggdes redan i slutet av 1800-talet.

12

Såld på fastigheter

Möt Gillets disponent Dick Lundell och hans familjeföretag.



Foto: Annika Borgström



Arkitektbyrå B&M Oy, Luxturrim5G.com



14

Krogdrömmar

Här finns drömkrogarna när corona pandemin äntligen dragit förbi.

16

Litteraturrutan

Annika Hällsten skriver om true crime-genren utifrån några svenska mord.

18

Börskolumnen

Indexfonder på gott och ont.

19

Godsak för en god sak

Barn bakar för att hjälpa andra barn.

20

Golf slår corona

Gillegolfarna sätter nya deltagarekord.

21

Gilleaktuellt

GILLEBLADET

Kommunikationsutskottet 2020:

Ordförande:
Peter Nordling
Medlemmar:
Mattis Dumell
Thomas Hallbäck
Patrik Lindfors

Ansvarig utgivare:

Christian Borenus

Chefredaktör:

Peter Nordling,
tfn 050 5595 778

Utgivare:

Handelsgillet i Helsingfors r.f.
Kaserngatan 23 A 12
00130 Helsingfors
tfn 09 669 798
info@handelsgillet.fi

Ombrytning:

Oy Nordinfo Ab, Maj-Len Roos

Annonser:

Tilinurkka Ky, Bo Gerkman
tfn 0400 449 724
bo.gerkman@tilinurkka.fi

Niclas Nyberg
tfn 040 830 1829
niclas.nyberg85@gmail.com

Tryckeri:

Oy Painotalo tt-urex Ab, Borgå

Medlem i Tidskrifternas Förbund.

ISSN 2670-2797 (print)
ISSN 2670-2800 (online)

Utgivningschema 2020:

Nr 1	27.2	deadline	30.1
Nr 2	17.4	deadline	19.3
Nr 3	11.6	deadline	14.5
Nr 4	1.10	deadline	3.9
Nr 5	17.12	deadline	19.11

Pärmbild: Witold Forstén



Christian Borenius

Gillet behöver dig!

I våras uttryckte jag på ledarplats förhoppningen att "coronan kommer att tillåta normal Gilleverksamhet på hösten".

Förhoppningen infriades inte, utan vi är av tungt vägande skäl tvungna att fortsättningsvis leva med flera restriktioner. Gilleaftnar, tisdagsluncher, föreningsmöten och klubbaktiviteter har dock kunnat arrangeras, men mindre frekvent och med olika slag av försiktighetsmått, såsom begränsat deltagarantal.

Jag skrev också i senaste nummer av Gillebladet att "hösten är tänkt att bli särskilt aktiv då vi firar att vi är tillbaka på Kaserngatan". Så blev det dessvärre inte heller då byggprojektet fortsätter. I skrivande stund är planen i stället att vi flyttar in i de nyrenoverade lokaliteterna i januari.

Föreningen av fastighetsprojektets beror på olika faktorer, där en grundläggande reparation och ombyggnad av gårdsfastighetens yttertak är den viktigaste orsaken. Också konstruktionen och monteringen av glastaket över innergården har visat sig vara mer utmanande och tidskrävande än beräknat.

Projektet har blivit dyrare än kalkylerat på grund av takreparationen, därför att fastigheten visade sig vara i sämre skick än vi trodde och därför att vissa tilläggsarbeten ansetts nödvändiga. Föreningen har dessutom inneburit avsevärda förluster i form av uteblivna hyresintäkter.

Därmed har det blivit aktuellt att uppta mera lån. Vi har beviljats ett tilläggs lån på 1,5 miljoner euro, men så att 500 000,00 euro bör återbetalas till banken redan hösten 2021.

För att klara av denna amortering har vi grundat *Handelsgillets byggnadsfond 2020* med en målsättning att inom

medlemskåren samla ihop minst 200 000,00 euro nu under höstens lopp. Resterande summa avser vi att få i huvudsak av externa bidragsgivare.

Så bästa Gillebroder; om du eller ditt företag inte redan bidragit till fonden hoppas jag att du nu överväger att göra det. Instruktioner om hur det i praktiken går till finns på vår webbplats och på sida 23 i denna tidning. Alla deltar givetvis fullständigt frivilligt och summan är valbar. Ju mer vi lyckas få ihop inom vår egen krets, desto bättre möjligheter har vi att få bättre villkor för behövlig ytterligare extern finansiering.

Föreningarna och kostnadsökningarna i samband med fastighetsprojektet är ytterst beklagliga och på kort sikt betungande. Men några fakta stöder framtidstron: Att renovera vår fastighet grundligt har visat sig vara ännu nödvändigare än vi tidigare insåg. Nu får vi det gjort så att renoveringen finansierar sig själv via framtida ökade hyresintäkter. På sikt blir Handelsgillets ekonomi tack vare fastighetsprojektet allt starkare, och vi har flera ben än tidigare att stå på.

En renoverad fastighet med attraktiva lokaliteter för krögare och hotell drift samt nya fina klubblokaliteter medför också ett mervärde för alla Gillemedlemmar.

Handelsgillet kan också efter flytten tillbaka till Kaserngatan utveckla sin allmännyttiga verksamhet och ytterligare befästa sin ställning som ett viktigt svenskt rum i Helsingfors, med möteslokaler tillgängliga för, i första hand finlandssvenska, föreningar och samfund.

Även om mycket i den förra ledaren visat sig vara alltför optimistiskt återkopplar jag avslutningsvis till den rubriken: Vi klarar det!

Ytterligare utdragen tidtabell, ännu högre kostnader och flera månader av förlorade hyresintäkter. Handlingsgillet's saneringsprojekt drabbades av alltför starkare motvind under sommaren. De goda nyheterna är att Gillet får bättre lokaliteter än nånsin och att värdet på Gillets fastighetsinnehav fördubblas.

Strax före midsommar rapporterade Gillebladet att sanerings- och ombyggnadsarbetena löpte hyfsat, trots nya utmaningar och accelererande kostnader. Projektledningen räknade med att Handlingsgillet, restaurang Gillet och Hotel F6 skulle ta i bruk sina respektive lokaliteter på tröskeln till hösten.

Men några veckor senare kunde man på Handlingsgillet's webbplats läsa: Fastighetsprojektet i stark motvind.

Då stod det klart att ombyggnaden av yttertaket på Gillegården och arbeten som hör ihop med det blir så omfattande att både tidtabellen och budgeten ännu en gång måste justeras.

– Dessutom hopade sig nya utmaningar med taket över innergården, berättar **Kaj-Erik Lindberg**, den ena av Gillets två byggansvariga.

Tak med ventilation

Problemet med läckaget i yttertaket på Gillegården är konstruktionen. Lådbjälklagen, som utgör tak i hotellrummen, innehåller kilometervis med virke som fuktskadats. Där trivs hälsovådliga mikrober.

– Därför måste lådbjälklagen förses med ett ventilationssystem. Till detta kommer att man nu bygger ett mansardtak över det platta taket, och det leder i sin tur till att ventilationen till restaurangköket, hotellet och Gillets egna lokaliteter i Gillegårdens andra våning måste dras om, berättar Lindberg.

Kostnaderna för de här tillägsarbetena beräknas till cirka 400 000 euro.

– Att bygga mansardtaket är inte särskilt märkligt. Men att förse lådbjälklagen med ventilation, sensorer och alarmsystem är besvärligare, säger **Bo Söderholm**, Gillets andra byggansvariga.

Han räknar med att takarbetena blir klara inom oktober och att hotellrummen,



”Saneringen ser ut att löna sig”

som inreds i dessa tider, kan överlåtas inom oktober. När de tas i bruk vet ingen ännu. Knappast förrän turist- och resenärströmmarna tar ny fart.

Enligt Söderholm fanns det flera möjligheter att lösa utmaningarna med lådbjälklagen.

– Vi valde att ventilerade dem med fläktar. Inblåsning luften värms upp för att undvika kondens och en del av värmen återvinns då luften sugas ut. Tack vare ett litet undertryck i lådbjälklagen kan luft från dem inte läcka in i hotellrummen.

Söderholm säger att tekniken är enkel och pålitlig, dimensionerad för att hålla ungefär 50 år och att driftkostnaderna är minimala.

Svårmätta fasader

För tillfället är utmaningen med taket över innergården större än att åtgärda vattentaket på Gillegården. Uppenbart är att varken planerare eller entreprenörer i tid insåg svårigheterna.

– Tekniskt är konstruktionerna inte märkliga. Motsvarande teknik har använts i långa tider. Problemet är att innergården är asymmetrisk i högsta grad, och därför blir måttsättningen svår, säger Kaj-Erik Lindberg och tillägger att spåren på vägarna vittnar om många justeringar.

Han betonar vikten av att jobbet görs minutiöst, med tanke på att det gäller ett yttertak som ska hålla i årtionden. Enligt honom påverkar problemen inte budgeten



för den här delen av entreprenaden, även om det går åt lite mera stål än beräknat.

Klubbrummet och Festsalen i andra våningen börjar vara färdiga, men kan tas i bruk först då ventilationssystemen åtgärdats. Pannåerna i Klubbrummet har, trots skydd, tagit lite stryk under renoveringen och fördes till en restauratör i augusti.

Enligt Kaj-Erik Lindberg har Restaurang Gillet, som svarar för serveringen också på Handelsgillet, det rätt väl förspant, saneringsmässigt. Siktet är nu inställt på öppning vid årsskiftet.

– Men restaurangen lovar betjäning om Handelsgillet flyttar hem tidigare.

Kaj-Erik Lindberg och Bo Söderholm bedömer dock att det dröjer till årsskiftet.

– I gengäld får medlemmarna totalt färdigsanerade lokaliteter. Nu lämnas inga arbeten till ett senare skede, såsom det ursprungligen var tänkt. Bakgården saneras och alla toaletteter färdigställs och koncentreras till första våningen, påpekar de.

Biljard i rött och grönt

Också biljardsalen närmar sig den sista stöten. Väggarna är målade i en burgundisk röd färg, såsom i många andra biljarder. I kombination med de gröna borden blir salen rätt mörk.

– Men med den rätta belysningen fungerar det ändå perfekt, säger biljardhövdingen Roger Rajalin.

Det nygjutna golvet i spelsalen ska

ännu torka några år och bekläs därför med en billig textilmatta i grafitgrått och byts senare ut till en permanent. Golvet i sällskapsrummet och trappan bekläs med laminat.

Insats av medlemmar viktig

Totalt är kostnadskalkylen för det sammantagna bygg- och saneringsprojektet nu uppe i 8,4 miljoner euro. Det betyder att Handelsgillet måste lappa på finansieringen ytterligare. Ett extra föreningsmöte i slutet av augusti beslutade enhälligt att ansöka om ytterligare ett långfristigt lån på 1 miljon euro och ett kortfristigt på en halv miljon. Därmed är lånebördan uppe i 7,7 miljoner.

Halvmiljonen ska betalas tillbaka om ungefär ett år, och därför har Gillet startat insamlingen Handelsgillet's byggnadsfond (se sida 23).

– Vi måste visa att medlemmarna också deltar i finansieringen, säger **Torbjörn Jakas**, ordförande för Handelsgillet's ekonomiutskott.

Tanken är att samla in 200 000 euro bland medlemmarna och 300 000 i andra understöd.

I finansieringen ingår ytterligare en checkräkning med kredit på maximalt 500 000 euro. Detta för att täcka eventuella uteblivna hyresintäkter.

Återbetalningstiden för banklånen blir lång, enligt Jakas drygt 30 år. Han miss-tröstar ändå inte.

– När hyresintäkterna väl flyter in enligt avtal kan Handelsgillet avkorta drygt 300 000 euro per år. Eftersom intäkterna, tack vare indexjusteringar, torde öka snabbare än utgifterna kan amorteringstiden bli kortare.

Han framhåller att kalkylerna utgår från att Gillet inte prutar på kostnaderna för verksamheten.

Även om kostnaderna är höga verkar Handelsgillet få valuta för pengarna. Enligt fastighetsvärderarna Jones Lang La Salle Finland Oy och Newsec stiger värdet på fastighetsinnehavet från 8,2 till 17,5 miljoner euro.

– Handelsgillet's genom tiderna största investering ser ut att löna sig, säger Torbjörn Jakas.

Text: Peter Nordling

Foto: Annika Borgström



Emmi Kauhanen.

5G-stadsdel för 14 000 invånare, 10 000 arbetsplatser:

Kera – från keramik till ekologiskt närcenter

Det övergivna industriområdet Kera vill bli huvudstadsregionens internationella visitkort för hur framtidens urbana boende kan utvecklas med 5G-teknik och cirkulär ekonomi.

För ett år sedan testades robotbussar och kring årsskiftet inleddes utvecklingen av nya ekologiska byggmetoder för bostäder för 14 000 invånare. Kera ska bli den nya modellen.

Kera – vad då?

För majoriteten av invånarna i huvudstadsregionen är Kera fullständigt obekant. Området har varit en industrisoptipp vid järnvägen strax öster om Grankulla, knappt fem kilometer från Alberga. Det fick sitt märkliga namn för ett sekel sedan

då keramikfabriken Kera Oy grundades år 1920.

Tågstationen står kvar och eltågen trafikerar tvärs genom det ungefär sextio hektar stora området. Det som under flera år har sett ut som ett utblåst slagfält har varit industrihallar och SOK:s stora logistikcenter.

Gamla hallarna får nytt liv

– Kera-projektet inleddes för ett år sedan och Esbo stad har lovat en byggplan kring årsskiftet. Vi börjar med att ta i bruk SOK:s (Inex) gamla hallar för cirkulär ekonomi

och 2021 går vi in i den andra fasen som förvandlar hela området till en byggplats i över tio år, beskriver utvecklingschef Emmi Kauhanen dagsläget.

Hon ser ganska ensam ut där hon står mellan två höga hallväggar med nymålade muraler. På andra sidan den saharastora parkeringsplatsen gapar sönderslagna fönster i en gammal industribyggnad. En ensam skylt upplyser om att ett ölbryggeri nyligen har inlett sin verksamhet.

SOK flyttade ut och största arbetsgivare idag är Nokia Innovation Campus med huvudkontor vid Karaporten. I Kera verkar fortfarande bland annat Algol Oy och återvinningscentralen vid Knektbron. Men mest har det varit tomma väggar.



Smarta lyktstolpar.

– Skenet bedrar, säger Kauhanen. Inne i hallarna har vi redan privat småindustri och företagare som sysslar med ekologisk salladsodling, bageriverksamhet, sport- och idrottsverksamhet, en stor padelhall, loppmarknad och matsal.

Smartstadens digitala ryggrad

Det bärande temat för projektet är intelligens och ekologi, "smart and clean". Statsfinansierade Business Finland har beviljat 26 miljoner euro till Nokiadrivna digitalprojektet Luxturrim5G, som är lyktan i det digitala utvecklingsarbetet. Ett tiotal andra, ledande företag inom digitalteknik, som Vaisala, Teleste, Indagon, Ensto, Rumble Tools samt tre forskningsinstitut medverkar i innovation, testning och finansiering.

Smartstadens nya digitala ryggrad ska bli ett nät av smartlyktstolpar med integrerade små 5G-stödstationer. Tjugo av de här stolparna har redan rests i närheten av campusområdet för att småningom testa systemet i finska naturförhållanden. Stolparna bär sensorer, videokameror, displayer och till och med landningsplats för drönare.

Genom att integrera 5G-stödstationerna i lyktstolpsnätet testar Nokia Bell Labs och konsortiets företag supersnabba dataförbindelser och hållbara digitala serviceformer för framtidens stadsdelar.

Tommi Uitto, direktör på Nokia Mobile Networks, uppger att testningen av det nya 5G-ekosystemet i stadsmiljö ger möj-



Animerad Keravy.

ligheter att avancera med ännu snabbare tidtabell även globalt.

Det stora problemet i försöken att utveckla heltäckande digital service har varit dagens bristande kapacitet för dataöverföring. De nuvarande 4G-plattformarna kommer inom kort att vara ännu mer otillräckliga. Den här flaskhalsen försöker man öppna i Kera med tätare placerade, mindre 5G-sändare och sensorer i lyktstolpar.

Exempelområde för ny ekonomi

Esbo stad, jubileumsfonden Sitra och huvudstadsregionens Smart & Clean-stiftelse har slagit ihop sina påsar med SOK, Nokia, Fortum och Neste för att skapa en ny modell för utvecklingen av digital cirkulär ekonomi. Intelligenta och hållbara modeller för automatisering sparar resurser.

Företagarparterna är områdets egentliga markägare, Esbo stad säger sig endast upplåta en plattform för utvecklingsarbetet. Samtidigt är 10 000 arbetsplatser i Kera en lockande karamell.

– Staden gör inga anspråk på att få sista ordet. Besluten om digital utveckling och markanvändning tas gemensamt i konsortiet. Vi satsar mycket på cirkulär ekonomi genast i inledningskedet. Just nu har vi en mängd tomma kontors- och andra utrymmen, och dem försöker vi som bäst få i bruk med hjälp av cirkulär ekonomi, säger Emmi Kauhanen.

– När vi går in i andra fasen med omfattande byggverksamhet fokuserar vi på att digitalisera, automatisera och spara

resurser inom områden som trafik, välfärd, återanvändning av byggmaterial, energi och välbefinnande. I praktiken försöker vi sänka utsläppen, syna resursanvändningen, spåra hur maskinerna utnyttjas och sålla vilka material vi ska välja för hållbar ekonomi.

Kera-projektet utvecklar som bäst även samarbete med Knektbrons återvinningscentral i frågor som framtidens material och delad användning av lokaliteter och arbetsmaskiner.

Hösten 2019 testade Luxturrim5G robotstyrd kollektivtrafik mellan Nokia Innovation Campus och tågstationen i Kera. De blåvita hållplatserna med sensorer på taket står kvar som försäkring om att det går att operera kollektivtrafik med 5G-teknik, men bussarna behöver kanske utvecklas.

Esbo stad och de övriga intressenterna hyser planer på att i framtiden kanske applicera Kera-modellen på andra platser i huvudstadsregionen. Besläktade projekt för nya urbana ekocentra utvecklas nu också på tre andra orter, i Savilahti i Kuopio, Hiederanta i Tammerfors och Kangas i Jyväskylä.

I Kera är siktet ställt på internationell uppmärksamhet. Världen vill veta om nya energilösningar, färd sätt och urban matproduktion som en del av framtidens levande stadsmiljö.

Text: Matts Dumell

Foto: Hannes Victorzon, Arkitektbyrå B&M Oy, Luxturrim5G.com



Pengar från himlen

Sedan coronaviruset förlamade världsekonomin under våren har regeringarna runt om i världen spenderat pengar på högvarv. Krisande företag har stötts, hushållens inkomster har hållits uppe med generösa bidrag och hälsovårdssektorn har fått förhöjda anslag för att kunna sköta pandemins offer. Än mer pengar ska nu satsas på stimulansåtgärder, såsom offentliga investeringar i vägbyggen, för att få fart på ekonomin igen. Enbart EUs nya återhämtningsplan går på 750 miljarder euro. Hur har man råd med allt detta?

Det enkla svaret på frågan är att finansieringen inte är något problem eftersom centralbanken kan skapa hur mycket pengar som helst. Det är bara en fördomsfull myt, att bristen på pengar skulle begränsa staternas möjlighet att främja allsköns goda ändamål, hävdar anhängarna av den "moderna penningteorin".

Centralbankerna har onekligen ställt in den virtuella sedelpressen på högtryck. På de knappt sex månader som gått sedan pandemin slog till i Europa har Europeiska centralbanken skapat nya pengar till det hisnande beloppet av 1 700 miljarder euro genom att ge lån till bankerna eller köpa statsobligationer och andra värdepapper. Det betyder långt över 5 000 euro per invånare – man, kvinna och barn – i Euroländerna.

Det är också sant att centralbanken kan skapa hur mycket pengar som helst. Centralbanken behöver inte ens trycka sedlar, det räcker att justera siffror i sitt elektroniska kontoregister. Stater och banker har konton på centralbanken på samma sätt som vi alla har bankkonton.

Problemet är, att centralbanken nog kan skapa en obegränsad mängd pengar, men inte de varor och tjänster som människorna vill köpa för pengarna. Pengarna centralbanken skapat kan man varken äta eller dricka – bara byta till det man egentligen vill ha.

Om kunderna för nypressade pengar vill köpa mer varor än det finns till salu leder det antingen till att försäljarna höjer priserna eller – om prishöjningar förbjuds – till varubrist.

Varför stiger inte priserna?

Nu ser vi inga tecken på stigande priser. Förklaringen är, att hushållen och företagen, trots den ökade penningmängden, inte spenderar mera.

Sedan coronakrisen slog till har till exempel många hushåll minskat sin konsumtion när man inte gått ut på restaurang eller rest på semester. En följd av det är att till exempel många servitörer under våren blev utan jobb och förlorade sina inkomster.

Bortfallet i inkomsterna har delvis kom-

penserats av arbetslöshetsunderstöd och bostadsbidrag. Dessa ökade inkomstöverföringar har, kantänka, finansierats med de pengar centralbanken skapat.

Om de arbetslösa inte fått dessa bidrag skulle de förmodligen ha varit tvungna att spendera mindre – till exempel säga upp sin hyreslägenhet och flytta hem till sina föräldrar. Hyresvärden i sin tur skulle då ha haft mindre pengar att spendera och så vidare.

Hyresvärdarna skulle kanske ha varit tvungna att sänka hyrorna, för att hålla sina bostäder uthyrda. Ekonomin skulle ha drabbats av sjunkande priser, deflation.

Tack vare bidragen har måhända den arbetslöse kunnat betala sin hyra och den ovan beskrivna negativa spiralen har kunnat undvikas. Konsumtionen har inte ökat, utan ökningen i penningmängden har förhindrat en nedgång. Effekten har inte varit att skapa inflation men att förhindra deflation.

Det är möjligt att den ifrågavarande bostaden stått tom utan bidragen. I dylika fall, där stimulansåtgärder leder till att resurser som annars stått outnyttjade tas i bruk, kan man faktiskt på sätt och vis säga, att centralbanken skapar varor och tjänster ur intet. Tack vare stöden fick en person en bostad utan att någon annan gick miste om något.

Alla nyskapade pengar spenderas förstås inte exakt på samma sätt som de skulle ha spenderats före krisen. Logiken att de nyskapade pengarna kompenserar ett ökat sparande som annars skapat ett deflationstryck är dock densamma.

Pengar är centralbankens skulder

De ovan beskrivna bidragen behöver förstås inte finansieras genom att trycka pengar. Staterna kan också finansiera dem, till exempel genom att sälja statsobligationer till hushållen, som ju har större besparingar att placera då de på grund av coronaepidemin spenderar mindre.

En stor del av hushållens besparingar hamnar på deras bankkonton. Indirekt kanske de också då finansierar statens skuldtagning, om banken placerar pengarna i statsobligationer.

Fördelen med centralbanksfinansiering sägs ofta vara, att staterna då inte behöver skuldsätta sig. Om centralbanken köper upp statsobligationerna för nyskapade

pengar står staten i skuld till sig själv, resonerar man – då staterna äger centralbankerna.

Men då förbiser man att de nyskapade pengarna är centralbankens skuld, vilket i sista hand då är staternas skuld. Pengarna som centralbanken skapat kan byta händer många gånger – från statskontoret till den arbetslöse servitören till hyresvärden – men hela tiden har någon en fordran på centralbanken. Denna fordran är direkt om den ifrågavarande innehavaren håller sedlar. Om han sätter in pengarna på sitt bankkonto är fordran indirekt, eftersom banken då kan sätta in pengarna på sitt konto i centralbanken.

Risk för inflation

Pengar är förvisso en annorlunda form av skuld. Den är i princip evig. Sedlar betalar ingen ränta och centralbanken bestämmer själv den ränta den betalar till bankerna på deras depositioner. Räntan är i dagens läge negativ, -0,5 procent.

Så länge bankerna och allmänheten är villiga att hålla de pengar centralbanken sparar till noll eller negativ ränta är centralbankens skuld inget problem. Problemet uppstår den dag penninginnehavarna vill börja spendera en del av de pengar de sparar ihop. Då finns det en risk för att inflationen börjar ta fart.

Om centralbankerna vill hålla fast vid sitt inflationsmål är de då tvungna att höja räntorna för att bromsa ivern att spendera.

Centralbankerna har mindre råd att betala dividend åt staten då dess resultat tyngs av ökade räntekostnader på bankernas depositioner. I värsta fall behöver centralbanken ett kapitaltillskott av ägarna. Således bär staterna i sista hand kostnaderna för att sköta skulden.

Att betala de högre räntorna genom att skapa ännu mer pengar är ingen lösning. Det bara spär på inflationstrycket och behovet att höja räntorna.

Centralbankerna kan förstås välja att låta inflationen skena i väg, varvid både centralbankernas och staternas skulder förlorar sitt värde. Det är ett sätt att lösa skuldproblemet, men att förstöra förtroendet för valutan medför också en stor samhällelig kostnad.

Tanken att sedelfinansiering skulle vara en lösning där staten ska kunna finansiera sina underskott utan att skuldsätta sig är således en illusion. Centralbanksfinansiering är bara ett annat sätt för staten att skuldsätta sig.

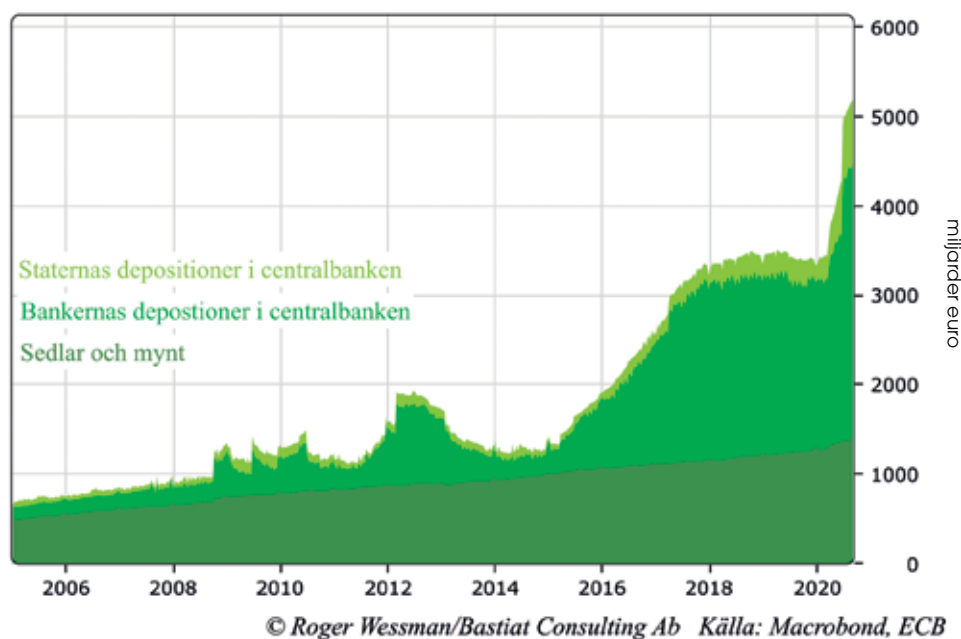
Kostnaden är förvisso noll så länge allmänheten är villig att hålla pengarna till noll (eller till och med negativ) ränta.

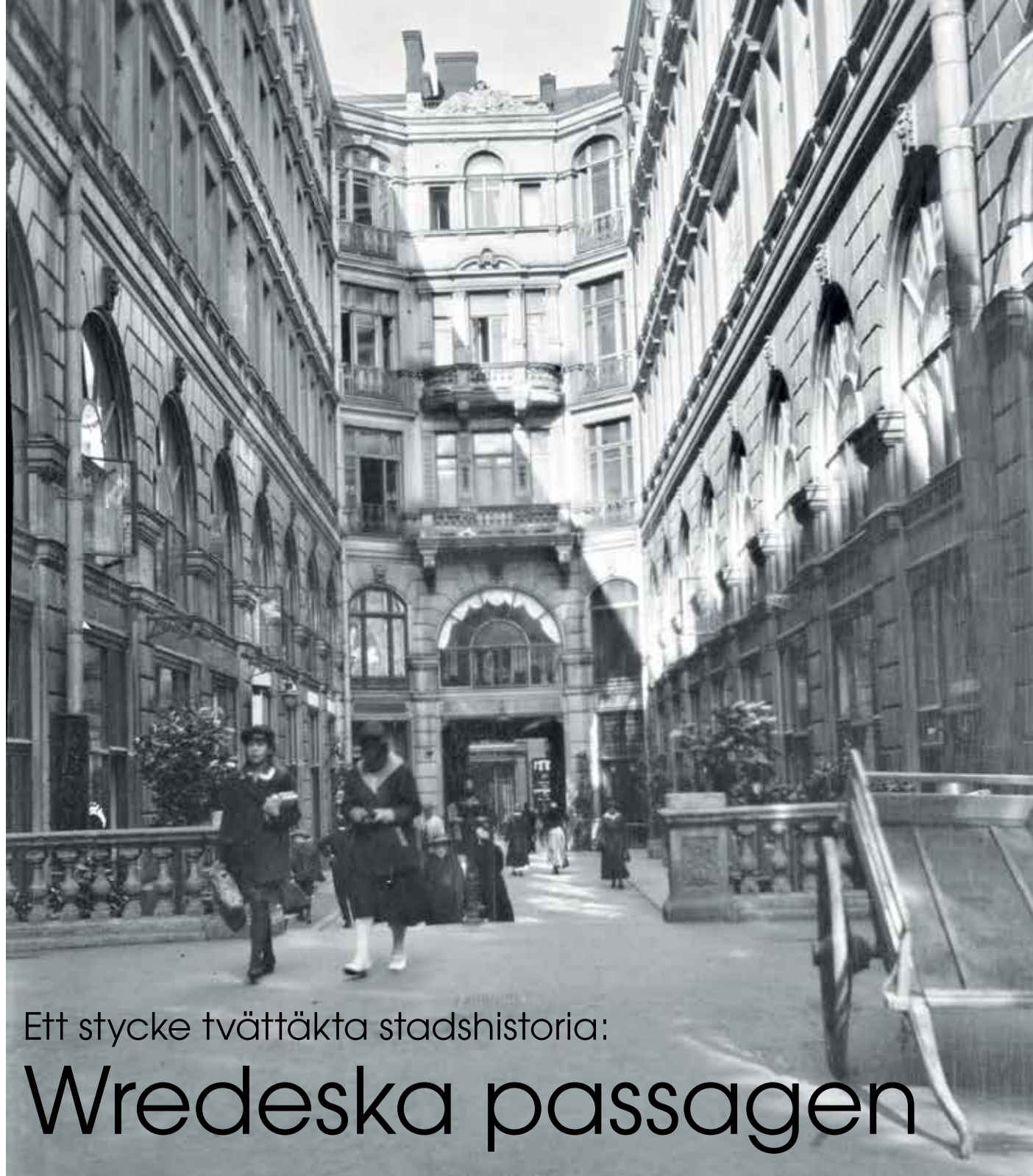
Finska staten kan också själv direkt ta upp lån till negativ ränta. Även det här varar så länge det finns tillräckligt många sparare som söker riskfria placeringsmöjligheter.

Text och graf: Roger Wessman

Foto: Pond5

Centralbankspengar i euroområdet





Ett stycke tvättäkta stadshistoria:

Wredeska passagen

För 120 år sedan inleddes Helsingfors utveckling till en europeisk storstad. Invånarna fick kollektiv trafik, allt fler hus installerade elektrisk belysning och telefonen revolutionerade kommunikationen.

Nyrenässanshusen vid Norra esplanadgatan 35 är det vackraste exemplet på hur de första höghusen byggdes. Den kontinentalaste prägeln hade sannolikt de två hus som bildade Wredeska passagen, stråket som förenade de två konkurrerande huvudgatorna Alexandersgatan och Norra Esplanadgatan.

Så här börjar historien: Innan han avled sålde storfurstendömetts meste långvarige "statsminister", viceordföranden i Senaten 1858–1882, generallöjtnanten och lantmarskalken, friherre Johan Mauritz Nordenstam sin tomt vid Mikaelsgatans och Norra Esplanadgatans hörn till friherre Karl August Wrede, som ville

bygga ett stort bostads- och affärskomplex.

Det var ett fastighetsköp som friherrarna aldrig behövde ångra, säljaren dog och köparen gjorde sig en förmögenhet.

När tomtens gamla sjöbotten hade pålats med furu uppfördes stenhuset i rekordfart, på bara ett och ett halvt år. Sensommaren 1888 stod första delen av Wredeska huset färdigt med Finlands första europeiska affärspassage, en salugränd i affärshuset Mercurius.

För stadsborna var det inget nytt att

Wredeska passagen byggdes 1888 som första affärsstråk i Helsingfors. Den förband de två huvudgatorna Alexen och Espen. Huset hade ursprungligen över hundra bostäder och över trettio affärer.

man byggde monumentala hus. Några år tidigare hade de följt med hur kommunalrådet och industrimannen **Fredrik Wilhelm Grönqvists** hus hade tagit form några kvarter längre bort – Nordens största privata bostadshus med sjuhundra fönster. På granntomten vid Norra Esplanadgatan 29 reste han landets kändaste hotell- och restaurang, Hotel Kämp år 1887.

Tog modell i Europa

K.A.Wrede var på sin tid en ansedd arkitekt, som några år tidigare hade låtit bygga bland annat Heikelska bostadshuset i hörnet av Högbergsgatan och Ludvigsgatan, det som nuförtiden ägs av Sanoma Oy.

Medan Heikelska huset uppfördes åkte den 27-årige arkitekten på en lång studieresa till Europa. Vid den här tiden var affärspassager det som väckte mest intresse i storstäder. De var ett slags förmedlare mellan österländska basarer och 1900-talet stora varuhus. Under passagerens storhetstid bestod utbudet främst av modevaror och lyxartiklar för överklassen.

Wrede tog intryck och skrev om europeiska passager och gallerier. Frankrike var föregångslandet och i Paris kan spatseraren fortfarande ströva kilometervis genom täkta affärsstråk.

De flesta passager har namn. Wredeska passagen började ganska snart kallas Gamla passagen till åtskillnad från den nyare City-passagen som löpte genom **Julius Tallbergs** affärspalats vid Alexandersgatan 21, uppfört elva år senare 1899.

När andra etappen av affärskomplexet stod färdigt sträckte sig passagen över hela kvarteret. Då var Wrede inte längre byggherre, utan Julius Tallberg hade tagit över. Det officiella namnet på andra delen av bygget döptes till Centrals hus, men fackfolk har alltid kallat komplexet Wredeska passagen.

De två byggnaderna kring passagen blev färdiga med fyra års mellanrum, men är lika stora och ser i stort sett lika ut, så när som på vissa dekorer och detaljer i fasaderna. De är U-formade och mellan U-spetsarna bildas den 80 meter långa och 8 meter breda passagen.

Omvälkning på 1950-talet

Hela Mercurius ger intryck av att vila på affärsvåningen, som mot Norra Esplanaden har nio våningar. Genom den mittersta kommer man in i passagen och de övriga är skyltfönster eller ingångar till affärerna. Vid Mikaelsgatan finns elva likadana våningar.

Wrede placerade den dekorativa och ganska graciösa fasaden mot en allé, Esplanaden, medan Alexandersgatans fasad lämnades med strängare och stelare dekoration som eventuellt bättre passade in i affärsgatans stenhushusmiljö.

Mycket lite av den ursprungliga inredningen finns bevarad. Kvar är stengolvet, trappräcken, några kakelugnar och dekorlistor. En uppfattning av forntida glans kan man ana i trapphuset till det som brukade vara Sparbankernas Central-Aktie-Banks lokaler, SCAB. De ursprungliga målningarna, freskerna var signerade mästarmålare **Samuel Wuorio**. Hans firma utsmyckade även bostadsrummen med målningar.

Trots affärsstråket var Wredeska huset främst ett bostadshus ända till 1950-talet. I den stora omvälvningen byggdes bostäderna i alla våningar om till kontorslokaler.

Köptes för Alaskaguld

Husets första ägare hade varit arkitekt Wrede och byggmästare **J.H. Helenius**. Helenius avstod ganska snart från sin andel och Wrede råkade i ekonomiskt trångmål och sålde ut 1898. I början av 1900-talet kom byggnadens aktier i händerna på en liten bank som försattes i konkurs.

Vid samma tid, i augusti 1905, återvände bröderna **Karl Fredrik Joutsen** och **Anton Fabian Johnson** från guldfälten i Alaska. De köpte upp bolagets aktier och betalade kontant. Ägarna testamenterade byggnaden till Åbo universitet i slutet av 1940-talet, men universitetet sålde ut till Machinery Ab år 1952. SCAB förvärvade aktiemajoriteten i husbolaget 1965.

Sparbankernas centralbank hade köpt Centrals hus redan 1925 och verkade i byggnaden ända tills SCAB gick omkull i den stora kraschen 1991 då bankens tillgångar övergavs av Finlands Bank (Sponda Oyj).

Den första affär som etablerade sig i hörnet av Norra Esplanadgatan och Mikaelsgatan var Ab A. Lönnbeck, en parti- och minutaffär för gummivaror och skodon.

Alla helsingforsare med självaktning köpte sina galoscher här i sjuttio år. Efter Lönnbeck flyttade bil- och reservdelshandeln Suomen Sisu in i två våningar. På 1950-talet var det inte så vanligt med bil och folk brukade med stort intresse studera fordonen i skyltfönstren.

När bilfirman flyttade ut flyttade konfektionsaffärerna in. Först Neli Oy och sedan Lollo Oy. Huset har hyst flera urmakeri- och guldsmedsaffärer, tobaksaffärer och kiosker. Livsmedelsaffärerna lades ned i mitten av 1950-talet samtidigt som de boende tvingades flytta. Tidigare fanns här också ett charkuteri, en mjölkbod och ett hembageri samt Café de Passage och Ericssons Wiener Café.

Blandad kompost

I passagen grundades den ursprungliga K.F. Winters leksaksaffär (den flyttade senare till City-passagen), här hittade kunden borstbindare, affärer för rotting, kakel, tryckeri, allmänna toaletter, Finlands rundradios studior, vävskola och gymnastikinstitut och i övre våningarna pensionat och hotell. Det var här, på Pension Central **Anders Ramsay** skrev sina memoarer Från barnår till silverhår.

Många av affärerna i Wredeska huset hade länge samma ägare, som E.R. Wahlmans hattfabrik och -affär som flyttade in 1926 från Viborg. Wahlmans studentmössor (Bachers fram till 1953) finns fortfarande, men inte längre till salu vid Norra Esplanaden 35.

Restaurang König fanns i Centrals hus vid Mikaelsgatan 4 ända från början 1892. Lokalitetserna i källaren öppnades av tysken **Karl König** och blev en favorit för dem som gillade kall Sinebrychoff och tyska korvar. Restaurangen var en av stans äldsta tills den köptes upp av HOK-Elanto och döptes om till Michel.

Under de senaste två decennierna har Gamla passagen upplevt den ena förnedringen efter den andra. Turisterna känner den som Granny Tunnel (Mummotunneli) eftersom den mest brukade servera kunder som passerat yngre skönhetsgränsen. Idag står Wredes stolthet som ett monument över mestadels outnyttjade urbana lokaliteter, mitt i centrum av stan.

Text: Matts Dumell

Foto: Helsingfors stadsmuseums bildarkiv



Fast grepp om fastigheterna

Dick Lundell tar trappan från hemmet ner till Bulevarden. Han möts omedelbart av välbekanta stadsdoffer och trafikljud när han andas in den svala morgonluften. Sen påbörjar han sin morgonrutin, det vill säga att promenera. Det blir ett långt och uppriskande varv runt Brunnsparken. Marskalk Mannerheim brukade också gå runt Brunnsparken, med sols, det vet Lundell som själv traskar motsols. Handelsgillet och Kaserngatan 23 går han också förbi så gott som dagligen. Det låter trevligt, men som promenadsällskap är han direkt tråkig, det påstår han i varje fall själv.

– Var än i stan jag rör mig hittar jag nya detaljer eller intressanta byggnads tekniska lösningar på byggnadernas fasader, och defekter som borde åtgärdas fort innan skadorna blir värre, säger **Dick Lundell**.

Att inte kunna blunda för sånt är en yrkessjukdom. Den har han ådragit sig efter flera decenniers jobb med fastigheter och fastighetsadministration. Det är snart 30 år sen han grundade disponentbyrån Edward's Engineering Oy Ab.

Sedan drygt fyra år är han ett välbekant ansikte på Gillet, främst runt mötesbordet. Handelsgillet överförde disponentuppgifterna och hela ekonomifunktionen på Edward's Engineering år 2016. Som

vd för för Fastighets Ab Gillegården och disponent för Ömsesidiga Fastighets Ab Kaserngatan 23 är det Lundells uppgift att verkställa styrelsernas beslut och att svara för det operativa arbetet gällande fastigheter och tomt. Edward's Engineering handhar ekonomin för Handelsgillet, Ömsesidiga Fastighets Ab Kaserngatan 23, Ömsesidiga Fastighets Ab Gillegården och Stiftelsen Handelsgillet i Helsingfors Brödrarfond samt all löpande byråkrati, till exempel anmälningar och bokslut samt övervakning.

Präglad av familjen

Här kommer också Dicks hustru, **Susanna**

– Även om man på Skansen sjunger om att Stockholm har fått allt, är Helsingfors med salutorget och sina stränder ett strå vassare, anser Dick Lundell.



Lundell, in i bilden, hon är proffs på bokföring och gör bland annat låneuträkningar, utredningar till skatteverket och räknar löner.

Sonen **Edward** jobbar också på familjeföretaget, vilket gör familjebolagets namn Edward's Engineering till en fullträff.

– Jag får ofta frågor om namnet Edward's Engineering. För det första ville jag att disponentbyrå skulle ha ett namn som skiljer sig från mängden. Företaget skulle ha namnet Alexandra's, Richard's eller Edward's efter våra barn, i den ordning som barnen kom till. Men de två första namnen var redan upptagna i

registret, så det blev Edward's, berättar Dick Lundell.

Edward's Engineering utför också grundsaneringar, men i Gillets stora byggprojekt är företaget inte involverat.

– Den saneringen administreras av kunniga representanter i den egna medlemskåren. Men jag stöttar då det behövs, främst som en förbindelse- eller kontaktperson till olika servicebolag eller till exempel som en länk mellan hyresgäster och aktieägare.

Fastigheter och säkerhet

På heltid började han ägna sig åt den egna byrån först år 2014. Ett intressant jobberbjudande dök nämligen upp år 2001, då han fick befattningen som fastighetschef på en koncern inriktad på hälsa och välfärd med nästan 2 000 anställda. Arbetsfältet omfattade en stor fastighetsmassa med bland annat seniorboende, kontorsfastigheter och placeringslägenheter.

Lundell blev också säkerhetschef för koncernen, en ganska naturlig lösning eftersom säkerheten på många sätt är knuten till byggnadens konstruktioner. Det var en lärorik tid. Han var dessutom primusmotor då det gällde att bygga upp en landsomfattande räddningsorganisation från grunden och till uppgifterna som säkerhetschef hörde också att utbilda de anställda.

– Nu är det egentligen ganska skönt att jobba på sitt eget företag, tycker Lundell, även om ansvaret emellanåt är mycket närvarande.

Han beskriver Edward's som en liten, flexibel byrå med snabba prestationer. Rutinerna är väl utstakade och familjemedlemmarna kan sin sak och kompletterar varandra.

– De flesta av våra kunder är vanliga bostadsbolag, att jobba för Handelsgillet är lite annorlunda. Här kombineras föreningslivet med fastighetsförvaltningen på ett trevligt sätt.

Sedan 2016 är han själv också medlem i Handelsgillet. Han tycker att styrelsearbetet fungerar bra eftersom Handelsgillet har kunnigt folk med specialister från olika områden. Själva fastigheten kallar han en pärla bland pärlor eftersom den ligger på ett av stadens bästa ställen.

Text & foto: Annika Borgström

Dick Lundell

Bor: Uppvuxen och bosatt i kärnan av Helsingfors.

Jobbar: Grundare av och vd för disponentbyrå Edward's Engineering med 3,5-4 anställda och kontor på Bulevarden i Helsingfors.

Bakgrund: Ekonomisk och teknisk examen. Har mest jobbat med fastigheter och fastighetsförvaltning, men under en period i slutet av 1980-talet med import av högteknologiprodukter (franska Alcatel, schweiziska VAT och italienska Montedison). En kuriositet i produktsortimentet var det vita porslinsliknande materialet macor som användes för att skydda nosen på de amerikanska rymdskyttlarna.

Bästa avkopplingen: Hangö, hav, fiske och jakt. Han har också en konstnärlig ådra och tycker om att måla, det blir marina motiv med hav och segelfartyg i oljefärger. Gillar att resa då och då som avbrott i de dagliga rutinerna.

Bästa reseminnen: Korea och inkvarteringen på den amerikanska militärbasen i Seoul Yongsan. Samt en resa i Titanics kölvatten över Atlanten med kryssaren Queen Mary II.

Särintressen: Historia, mat och dryck. Grundare av Sandelssällskapet som verkat i över tio år med god mat och historia på agendan. För att bli medlem måste man bidra med sina bästa familjerecept och tillaga en middag för 50 personer bestående av minst tre rätter. Sällskapet har en egen munsänk. Varje middag intas stämningsfullt i högtidsdräkt, i skenet av levande ljus (elektrisk belysning är bannlyst) och inleds alltid med ett historiskt anförande av olika föredragshållare.

Utmärkande drag: Mycket aktiv föreningsmänniska. Engagerad särskilt i reservofficers-, traditions- och veteranverksamheten. Har skrivit 5-6 böcker, bland annat Nylands Brigads Gilles 50-årshistorik samt Helsingfors Svenska Reservofficerklubbs 50-årshistorik.



Interiör på Txebarri.

Drömmen om restaurangresan

Medan restaurangerna i hela världen sadlat om för ett undantagsläge har främst mattrismen tagit paus. Men i väntan på att reseförbuden hävs kan vi i lugn och ro planera nästa utlandsresa till någon av världens bästa restauranger.

Mirazur **Menton, Frankrike**

Då Mirazur år 2019 vann titeln bästa restaurang på The World's 50 Best Restaurants-listan tog Frankrike en ljuv revansch efter årtiondens dominans av spanska, italienska och danska restauranger på listans

topp. Men Mirazur är väldigt långt från den traditionella franska lyxrestaurangen.

Med italienskättade argentinaren **Mauro Colagreco** som stark personlighet i köket, med det turkosfärgade Medelhavet som utsikt och Italien ordgrant ett stenkast från restaurangen är det en meny med smak

av sol, hav och berg som serveras på Mirazur. Maten har en provencalsk fräschör som träffar mitt i prick. Paradrätterna är saltbakad rödbeta med kaviar-gräddsås, minibläckfisk med borlottibönor och saffran-apelsinsorbet med mandel. Tre Michelinstjärnor.

Asador Etxebarri **Axpe, Spanien**

En av det globala koketablissemangets mest omtyckta restauranger ligger i den

lilla bergsbyn Axpe i spanska Baskien. Restaurangen ligger en knapp timmes bilfärd från Bilbao, en bit upp i bergen i ett hus som förr var byns gamla grillrestaurang och ölbar. Det är här före detta rörmokaren **Victor Arguinzoniz** bemästrar sina handbyggda grillar som han eldar med ved av olika träslag.

Maten har inget med brända biffar och rökiga smaker att göra. Här tillreds all mat över eld, men maträtterna i den långa avsmakningsmenyn har bara lätta nyanser av grillsmak. Råvarorna är de bästa man hittar i Spanien. Speciellt skaldjur såsom olika musslor, bläckfisk, vitling och den legendariska grillade hängmörade chuletan, det vill säga T-benssteken, på hängmörad ko. Endast lunch – boka månader i förväg.

Frantzén Stockholm

En av världens främsta restauranger ligger i Stockholm, bara ett stenkast från oss. Då kocken **Björn Frantzén** för tre år sedan beslöt sig för att få den eftertraktade tredje Michelinstjärnan flyttade restaurangen till ny adress i centrum av Stockholm. Med investeraren **Antonia Ax:son Johnson** som delägare öppnade restaurangen i en lyxig takvåning där det inte sparats på pengarna.

Helheten är en förvånansvärt avslappnad upplevelse, med en bekväm lounge där måltiden inleds och avslutas. Matsalen består till stor del av en bardisk kring ett öppet kök. Menyn består av läckra och uppumpade smaker med en hel del proteiner som wagyubiff, hummer, tryffel och kaviar. Frantzén fick sin tredje Michelinstjärna ett halvt år efter öppningen på ny adress.

Noma Köpenhamn

Att Danmark på mindre än 15 år klättrade upp till en av världens gastronomiska tungviktare är restauranghistoriens askungesaga. I den här utvecklingen leder alla stigar till Noma, som valts till världens bästa restaurang fyra gånger. Noma personifieras av **René Redzepi**, köksmästare på och frontfigur för Noma sedan starten 2003. Redzepi har från första början arbetat med konstant utveckling av inte bara maträtterna, utan även allt som omger matupplevelsen.



Jätteräkor med hallon à la Mirazur.

Sedan några år verkar Noma i ett komplex byggt kring en krigstida bunker nära Christiania med sju separata byggnader och växthus – allt designat av **Bjarke Ingels**, känd från flera monumentala byggprojekt i Danmark.

Nomas meny delas in i tre säsonger: Midvinter är det hav och skaldjur, vår och sommar grönsaker och om hösten gäller vilt och skog. Den 20 rätter långa



René Redzepi på Noma vill ge maten den rätta inramningen.

middagen kan avslutas med bland annat hjortron med syltade tallkottar eller tårta på grön plankton. Maten på Noma kan ibland upplevas som utmanande, men den har alltid en jämn läckerhet genom de 20 rätterna och servicen är i en klass för sig. Frågan kvarstår: Är Noma världens bästa restaurang?

Blue Hill at Stone Barns Pocantico Hills, USA

En resa till New York innebär också en hel del god mat. Men om vimlet på Manhattan känns för hektiskt finns det en fin matdestination en dryg halvtimmes bilfärd norrut längs Hudsonfloden: Blue Hill at Stone Barns i Pocantico Hills. Restaurangen, som är en del av odlings- och utbildningscentret Stone Barns Center for Food and Agriculture, leds av den nya amerikanska matens frontfigur **Dan Barber**.

I den gamla stenladugården, som byggdes av familjen Rockefeller, serveras det bästa man kan tillreda av råvarorna som odlas på de omgivande åkrarna. Färskt, lätt, lokalproducerat och oerhört gott. I sin mission att rädda mångfalden och småskaligheten i det amerikanska jordbruket har Dan Barber skapat ett gastronomiskt tempel som är värt en helt egen resa.

Maaemo Oslo

Den stora skrällen för norsk gastronomi skedde 2016, då restaurangen Maaemo tilldelades tre Michelinstjärnor. Detta hade aldrig förut skett i Norden och följdes av ett ännu större intresse för norska restauranger och norsk matkultur. I köket på Maaemo står dansken **Esben Holmboe Bang**, och matstilen på den modernt inredda restaurangen är utpräglad ny nordisk med råvaror från den norska landsbygden och naturen. Det kan innebära allt från världens bästa pilgrimsmusslor till norska våfflor med brunost, surgrädde och blåbärssylt.

I Oslo lönar det sig att också besöka bistron Kolonialen Bislett som drivs av en av grundarna av Maaemo, Ekenäsbördige **Pontus Dahlström**. Maten går i franskinspirerad stil med ostron, musslor, fina charkuterier, tartarbiff och blodig flankstek. Missa inte vinlistan.

Text: Kenneth Nars



Annika Hällsten
Kulturreporter
på Hufvudstadsbladet

Verkligheten är osannolik

Om någon före den 28 februari 1986 hade gett ut en bok som handlade om hur den svenska polisen saboterade utredningen efter mordet på landets statsminister hade vi avfärdat intrigen som osannolik.

Vi hade hävdad att alla resurser hade satts in och att insinuationerna om att polisledningen medvetet styrde undersökningen i den riktning man ville och nonchalerade viktiga vittnesmål var horribla.

Men vi hade haft fel.

I dag vet vi att det i polisutredningen efter mordet på statsminister **Olof Palme** begicks fatala misstag. Eventuellt hade mördaren kunnat gripas kort efter mordet ifall spaningsledningen inte varit besatt av kurdspåret och uteslutit alternativen.

Den man, som numera utpekas som Olof Palmes mördare, figurerade i utredningen från början.

Sannolikt rätt man

Skandiamannen, alias **Stig Engström**, befann sig bevisligen på mordplatsen och hans signalement stämde med flera vittnesuppgifter. Men han passade inte in i spaningsledningens hypotes. Stig Engström var en vanlig svensk, en säriling och en man som misslyckats på flera fronter. Att han matchade den gärningsmanprofil polisledningen beställt av FBI ignorerades.

I juni 2020 förklarades Stig Engström vara den som sannolikt mördade Olof Palme. Åklagaren **Krister Pettersson** stannade för samma lösning som journalisten **Thomas Pettersson** lanserade i sin bok *Den osannolika mördaren. Skandiamannen och mordet på Olof Palme*. Boken utkom 2019 och byggde på ett reportage i tidskriften Filter, publicerat 2018.

Den osannolika mördaren. Skandiamannen och mordet på Olof Palme är en rafflande beskrivning av dels Stig Engström, dels polisens taffligheter. Thomas Pettersson går grundligt tillväga när han beskriver Stig Engström, en man med starka högerympatier, kunskap om och erfarenhet av vapen och ett brinnande Palmehat. Stig Engström själv var ivrig om att synas i utredningen. Han ringde

polisen och han ställde upp på intervjuer, alltid med sken av att han hade sett mördaren.

Ett förhör med, eller ett erkännande av, Stig Engström är otänkbart, han begick självmord 2000.

Färsk bok om gammal utredning

Fram till mordet på Olof Palme var polisutredningen efter mordet på **Eva Marianne Granell**, Kickan kallad, i förorten Hökarängen i Stockholm den största i Sverige. I motsats till Olof Palme återstår inget av Kickan Granell, också hennes grav är borta. Hon hade förblivit bortglömd ifall författaren och akademiledamoten **Peter Englund** inte hade ägnat henne en hel bok. *Söndagsvägen*, som är namnet på den gata där Kickan Granell bodde, utkom i augusti.

Kickan Granell var 18 år när hon mördades i sin säng den 25 juli 1965. Efter mordet våldtogs hon. Hon hade sår på ena ögonlocket och näsan vilket tyder på att hon gjorde motstånd när mördaren pressade en näsduk indränkt i kloroform mot hennes ansikte.

Den massiva mordutredningen leddes av kriminalkommissarie **GW Larsson** – samme man som var förebild för Martin Beck i **Maj Sjöwalls** och **Per Wahlöös** berömda kriminalromaner.

Det dröjde länge innan polisen häktade den man som fälldes för mordet på Kickan Granell. Om honom kan man konstatera att han, i likhet med Stig Engström, var en enstöring. Peter Englund beskriver mannen som en incelman – en kvinnohatare som lever i ofrivilligt celibat eftersom han har misslyckats med sina sexuella erövringar.

I Peter Englunds bok konfronteras vi med ett Sverige drabbat av den sexuella revolutionen – p-pillren hade lanserats, debatten om fri abort hade tagit fart och porrtidningarna gjorde succé.

Kickan Granell var enda barnet och i dag är hon, hennes föräldrar och hennes mördare borta. Det folkhem som Peter Englund så fint beskriver i *Söndagsvägen* har försvunnit. Men true crime-genren mår bra. För dem som är intresserade av genren rekommenderar jag två klassiker – **Truman Capotes** *Med kallt blod* och **Helena Henschens** *I skuggan av ett brott*.



Så blir vitvinet till

Man tror att människan kände till vinmakeriets ädla konst redan för 10 000 år sedan. Med fenicierna och grekerna kom vinet runt 1100 f.Kr. till Frankrike, Italien och Spanien med hjälp av den blomstrande sjöfarten. Det vi idag kallar vin har, liksom brännvinet, sina rötter i 1600-talet. Då blev glasflaskan också till.

De metoder som används skiljer sig åt mellan både länder, producenter och vilken typ av vin man ska göra. Alla har sina egna traditioner och välbeprövade knep för att få vinet att bli just som de vill. Och visst är det en hel kunskap som växt fram genom generationer av försök, misslyckanden, men även stora framgångar.

Både gröna och blåa druvor

Vitvin kan göras både av gröna och blåa druvor. Däremot kan man inte göra rödvin av enbart gröna druvor. Innan skörd är det viktigt att kontrollera druvornas socker- och syrahalt. När full mognad uppnåtts låter man druvorna avstjälkas och krossas direkt efter skörd.

I vissa fall låter vinmakaren musten få kontakt med skalén. Då får druvorna ligga svalt i upp till ett dygn, eller två, för att laka ur smakämnen ur skalén, den så kallade macereringen. Denna metod är vanligast då man gör aromatiska viner så som Sauvignon Blanc och Riesling samt så kallade naturviner.

När pressningen är klar får musten ligga svalt så att partiklar får sjunka till botten, vilket kallas sedimentering. Eftersom temperaturen hålls nere hindrar man jäsningen från att börja. Den klara saften flyttas sedan över till andra kärl för jäsning där den får ligga från ett par dagar upp till en månad i en temperatur på 15–20 grader. Denna del kallas fermentering och görs oftast i fat av stål. Här omvandlas druvornas socker till alkohol.

Efter den första jäsningen kan man låta vinet jäsa en gång till. Ska man göra exempelvis en mjuk Chardonnay kan vinmakaren välja att göra en malolaktisk jäsning, vilket innebär att mikroorganismer omvandlar den pigga äppelsyran i vinet till mjuk mjölksyra. Detta gör man genom att tillsätta en bakteriekultur och höja temperaturen.

Ofta låter man Chardonnayvinet ligga på fat av ek under en kortare, eller längre tid. Ju bättre vin, desto längre kan det vila. Fin vit Bourgogne kan få ligga 8 till 12 månader, emedan ett enklare vin får

ligga mellan 2 och 3 månader. Vill man få en ekton i sitt vin, utan dyra ekfat, kan man under en kortare tid tillsätta ekspån. Härmed kan man skriva "Vinet har mognat på ek" på etiketten.

Svavel konserverar

Vill man behålla vitvinets friska syrlighet och fräschör hoppar man över den malolaktiska jäsningen samt eventuell ekfatlagring och kyler i stället ner vinet, ofta tillsätter man lite svavel. Svavlet gör att vinet håller bättre och inte oxiderar. Man kan också låta vinet mogna på dess bottensats på fat, eller tank för att få ett fylligare vin, vilket då benämns Sur Lie.

Det sista steget i processen är att stabilisera vinet, filtrera och slutligen buteljera det.

Intressant är att upp till 90 procent av vinets volym består av vatten och bland all den frukt som odlas runt om i världen står vindruvan för cirka 45 procent. Av vindruvorna används cirka 85 procent för att tillverka vin.

Text: Kim Björkwall

Foto: Pond5

I nästa nummer handlar Vinspalten om hur rödvinerna blir till. Kolla också Vinklubbens webbsidor för de senaste vintipsen.



Stefan Törnqvist

ETF – en tveeggad fond?

Traditionella placeringsfonder är mycket enkla och transparenta, men ordregivningen är långsam. För den aktiva placeraren skapades därför fondandelar som man kan köpa och sälja i vanlig börshandel, Exchange Traded Funds (ETF) i början av 1990-talet. De första ETF:erna sattes upp på aktieindex och förvaltningsprovisionerna var betydligt lägre än hos traditionella aktiva fonder.

Fonderna ägde en riktig aktieportfölj, som man kunde köpa delar av till säljkurs och sälja till köpkurs under börsdagens lopp. För att undvika substansrabatt, som investeringsbolag ofta har, garanterade en bank likviditeten och prisnivån genom att ha ett lager indexfonder till salu på ett högre pris och att vara villig att köpa till ett lägre pris. Blev efterfrågan stor kunde antalet fondandelar i omlopp ökas och då köpte fonden mera av aktiekorgen på börsen. Att skydda värdet på ett lager av aktieindex var enkelt med derivatinstrument.

Populära, men märkliga

Från denna oskyldiga start kom produktutvecklingen igång, och idag finns det ETF:er baserade på allehanda tillgångsslag, börsindex, sektorer, räntemarknader, råvaror, volatilitet et cetera, et cetera. Förutom traditionella portföljer kan en ETF idag ha en inbyggd hävstång, blankade underliggande index och så vidare, och så vidare. Förvaltningsarvodena är fortsättningsvis ganska låga och skillnaden mellan köp-

och säljkurs på börsen brukar vara rimlig. ETF:erna har därför blivit mycket populära bland investerare som flexibla lågkostnadsalternativ.

Trots låga arvoden har ETF:erna blivit populära också bland fondbolag och banker, i vissa fall har man till och med erbjudit ETF:er åt kunderna utan provisioner. Hur är detta möjligt? Det sägs att fondbolagen tjänar på att låna ut aktierna i portföljen åt blankare, men sanningen är, att man ofta kanske inte ens köper de rätta aktierna i index, eller ersätter aktierna helt eller delvis med derivatinstrument. Till exempel Lyxors Nasdaq 100 index-ETF säger i sin KIID (Key Investor Information Document = fondens nyckelinformation):

”Fonden strävar efter att nå sitt mål genom indirekt efterlikning genom att ingå ett OTC-bytesavtal (derivatinstrument). Fonden kan också placera i en diversifierad internationell aktieportfölj vars avkastning byts till avkastningen i jämförelseindex genom ett derivatinstrument”.

Detta låter som en exotisk hävstångsprodukt, men det är en vanlig aktieindexfond. Alla medel placeras ändå i skraddarsydd derivatinstrument, med målet att motsvara index! Stora fondbolag, med många olika slag av ETF:er, får en mycket intressant totalposition. Om man till exempel tillhandahåller en vanlig ETF och en blankad ETF

på samma tillgång, behövs ju ingen portfölj, eftersom positionerna tar ut varandra. Och fonderna går aldrig exakt som index!

Vad och vem bestämmer hur mycket avkastningen avviker från index och vilken marginal man ger åt derivathandlarna? Om någon bankirmotpart får problem finns kanske ingen aktieportfölj att falla tillbaka på. Tyvärr blir många ETF:er med låga arvoden lönsamma för fondbolagen genom avvikelser och risker i portföljerna, vilka kunden inte får någon ersättning för.

Läs på!

Hur då göra som kund? Då det gäller ETF:er, baserade på illikvida och komplexa tillgångar, bör man var beredd på konstiga situationer, såsom i våras då ett antal High Yield ETF:er handlades långt under sitt substansvärde, efter att obligationsmarknaden stannat av och marknadsgaranterna dragit sig undan. I enkla ETF:er baserade på väldokumenterade och likvida aktieindex är däremot fallgroparna ganska få. Alla fonder är tvungna att ha ett KIID-dokument, ett kortfattat sammandrag av fondens basfakta, lätt tillgängligt. Läs detta innan du placerar! Framförallt bör den långsiktiga placeraren vara försiktig, eftersom alla risker brukar realiseras i något skede. Minimum är att kolla upp vad ETF:en på riktigt har i sin portfölj, så du vet vilka risker du tar. Har någon ETF misstänkt låga arvoden, ska varningsklockorna ringa.



Baka för en god sak

I grunden handlar det om ett enkelt koncept; barn bakar till förmån för andra barn. Idén kläcktes av Lars Møller i Danmark och han har under 16 år gjort Bag for en Sag till det största eventet för barn i Danmark. För ett par år sedan lanserades Baka för en god sak i Sverige och nu står Finland i tur.

I Danmark har Bag for en Sag väckt ett allt större intresse och sammanlagt deltar mer än 1 600 skolor och förskolor på 475 orter. Varje år deltar barn, föräldrar, mor- och farföräldrar, lärare och pedagoger i de olika evenen och samlar in pengar till en barnorganisation i Danmark. **Lars Møller** är kommunikationsdirektör på en reklambyrå i Köpenhamn och vill utnyttja sin kreativitet också för ett ideellt syfte.

År 2018 startade projektet i Sverige i samarbete med Bris, en organisation som främjar barnens rättigheter i samhället. Målet är att dels hjälpa Bris att stöda utsatta

ungdomar, dels att samla in pengar till organisationen. Konceptet är detsamma som i Danmark: Man bjuder in alla skolor och förskolor att baka en viss dag. Bakverken säljs sedan till bland annat familj, vänner och personal. Alla pengar går efter det oavkortat till den välgörenhetsorganisation som Baka för en god sak samarbetar med i respektive land.

Baka för en god sak bygger för tillfället upp verksamheten i Finland och lanseringen sker nästa år. Samarbetspartner i Finland är Mannerheims barnskyddsförbund. På finska heter projektet Auta leipomalla och konceptet är detsamma som i Danmark och Sverige. Lars Møller uppmanar både skolor och föräldrar att engagera sig och ordna dagar där barnen bakar tillsammans och bidrar till att stöda Mannerheims barnskyddsförbund.

– Vi har skapat Danmarks största succé och nu är det dags för Finland. Barn hjälper andra barn och samtidigt lär de sig en del om bakning, kökshygien med mera. Utöver detta skapar vi en förståelse hos

barn om att alla barn inte har det lika lätt, säger Møller.

Barn hjälper barn

Det speciella med Baka för en god sak är, enligt Møller, att det är barn som hjälper andra barn. Det ökar både barnens och samhällets medvetande och ger en unik social förståelse. Møller räknar också med att Baka för en god sak ska väcka intresse bland finländska företag som är beredda att gå in som samarbetspartners och sponsorer.

– Baka för en god sak når ut till både barnfamiljer, undervisningspersonal, skolor och förskolor. Det öppnar samtidigt upp för kommersiella möjligheter. Dessutom kan också företagen själva ordna en gemensam bakningsdag för sina medarbetare och samtidigt stöda en organisation som arbetar för barnens bästa, säger Møller.

Text: Patrik Lindfors

Foto: iStock

Gillegolfen slår rekord i coronatider

Gillegolfarna har flera gånger slagit deltagarrekord i sommar. Detta trots coronatiden – eller kanske rentav tack vare den. Golf ute i frisk luft är en av de få verksamheter som kan arrangeras mer eller mindre riskfritt.

– Vi har en unik klubb, vars betydelse för medlemmarna inte kan överdrivas, säger **Johan Bergström**, som valdes till klubbhövding förra hösten och som fick en problemfylld start.

Bergström berättar att ledningsgruppen för Golfkillarna hade förberett årets säsong väl, med ett normalt digert program, grundat på medlemsenkäten förra hösten. Grundvalarna har varit och är samstart, gemensam lunch med prisutdelning efteråt och spelavgifter på rimlig nivå.

Säsongstarten var bokad, till ett par veckor innan första tävlingen i slutet av april. Innan det skulle en liten grupp Gillegolfare också hinna med en vårresa till Belek. Sedan slog coronan till.

– Alla Gillets evenemang inhiherades tills vidare. Vi hade en månad tid till säsongöppningen som redan över 50 golfkillare hade anmält sig till, samt en och en halv månad till första tävlingen, så det fanns tid att se hur krisen utvecklar sig.

I samma veva ställde arrangörerna in golfresan.

Beslutet om att de fem tävlingarna i april och maj inte spelas var lätt att fatta. Det var det enda alternativet som följde Handlingsgillet, myndigheternas och golf-

förbundens beslut, direktiv och rekommendationer.

I mitten av april öppnade flera golfklubbar sina banor för spel och många Golfkillare startade genast sin säsong i Finland.

– Ganska snabbt kom kontakter och råd om hur vi genast kunde börja GG-spelen. Speciellt de många telefonsamtalen gjorde klart för mig, hur viktig klubben är för medlemmarna.

Samvaro lockar

Klubbarnas restriktioner för tävlingsspel i större grupper omöjliggjorde ändå i praktiken grunden för Golfkillarnas verksamhet – den sociala samvaron. I mitten av maj kom nya direktiv, så spel den 2 juni hade varit möjligt, men fortfarande med restriktioner eller starka rekommendationer, bland annat att ingen i åldersgruppen 70+ ska delta. En genomgång visade att 77 procent av Golfkillarna är födda 1950 eller tidigare.

– Det var rätt tid att grubbla över vad Gillegolf är och vad den genomsnittliga Golfkillaren önskar. Vi beslutade ställa in alla tävlingar fram till sommarpausen vid midsommar.

– Spekulationer om att vi kunde ha spelat de inhiherade tävlingarna är oomöjliggjorda. Klubbarna hade sina egna regler, ingen samstart, bara spel i två personers grupper, ingen info före och prisutdelning efter, ingen restaurangservice, inga specialtävlingar och så vidare. Det skulle inte ha varit den Gillegolf, som vi är vana vid.

Den 22 maj kom myndigheterna med nya direktiv, som möjliggjorde att klubbarna från och med juni kunde öppna upp restaurangerna och möjliggöra spel med samstart. Tre dagar senare möttes ledningsgruppen, och beslutade att försöka ordna de inställda tävlingarna i juni. Tisdagen den 2 juni kom för snabbt, men samma vecka möttes i stället två grupper av Golfkillare i mindre sammanhang på två olika banor.

Nya tävlingsformer

Följande vecka skulle det ha varit dags för fjolårets nyhet, Blue Invitational på St. Laurence Golf.

Blue Invitational är en partävling. Golfkillare spelar med en inbjuden gäst och presenterar Handlingsgillet verksamhet. Det är en av tävlingarna utanför den egentliga GG-touren. Förhoppningsvis kan den genomföras nästa säsong igen.

Klubbhövdingens initiativ, att införa en nyhet i form av matchspel de första veckorna i juni togs också väl emot. Medlemsenkäten vid säsongslutet får ge exaktare besked, men mycket talar för en fortsättning, i utvecklad form, nästa säsong.

Nu blev det i stället egentlig start på GG-touren just på St. Laurence – med rekordantalet 65 deltagare. Rekordet har slagits ytterligare två gånger, och i skrivande stund återstår några tävlingar före säsongfinalen på Master Golf.

Text: Thomas Hallbäck

Foto: Henrik Damstén



Intresset för årets gillegolf har varit rekordstort, med över 60 deltagare på plats så gott som varje gång. I början av september samlades Golfkillarna, som gruppen döpts till, på en av banorna i Pojo.

HANDELSGILLET GRATULERAR

Juslin Nils, pens.
95 år 26 oktober

Henrikson Erik, DE
75 år 26 oktober

Lindberg Kaj-Erik, byggnadsing.
70 år 29 oktober

Bäckman Aulis, pens.
80 år 29 oktober

Lindberg Folke, DI
75 år 30 oktober

Karlsson Tom
75 år 1 november

Helenius Henrik, FM, redaktör
70 år 4 november

Lindström Berndt, med.lic.
80 år 8 november

Forsén Kaj, pens. apotekare, FaD
80 år 12 november

Ekman Peter
75 år 14 november

Ilmoni Nils, merkonom
75 år 14 november

Stockmann Kristian, pol.mag.
75 år 14 november

Borenius Christian, DE, PM
70 år 16 november

Becker Marcus, DE
75 år 16 november

Strömsholm Guy, företagare
75 år 20 november

Lillandt Martin, forstråd
75 år 23 november

Berner Peter, kommerseråd
75 år 29 november

Palmgren Olof, MKD
90 år 30 november

von Herten Hans, jur.kand.
75 år 1 december

Bäckström Tore, Senior Vice President
70 år 3 december

Sandvik Nils Gustav, pol.kand.
75 år 5 december

Karhunen Jukka, DI
70 år 8 december

Ramsay Wolter, pens.
70 år 11 december

Indrenius-Zalewski Gustaf, friherre
90 år 11 december

Ådahl Robert, DI
70 år 11 december

Törnroos Erik, DE
75 år 12 december

Wallgren Georg, hum.kand.
70 år 16 december

Stolt Leif, DE
75 år 17 december

Boström Johan, VH
70 år 19 december

Kullberg Kjell, EM
70 år 19 december

Karlsson Per-Erik, ing.
70 år 25 december

Breitenstein Derek, DE
70 år 25 december

Oiling Henri J. E., ing.
80 år 27 december

Sundholm Joe, EM
90 år 28 december

Jakobsson Lars, FM
85 år 29 december

Nya medlemmar

Styrelsen har antagit följande nya medlemmar till Handelsgillet:
Rainer Björklund, Henrik Björnström, Ulf Stambej och Ulf Koivula.

Nästa nummer av
Gillebladet kommer
den 17 december.



KNORRING

www.knorringsgillet.fi



Foto: Pixmac

Placerings- tävling startar

Måndag den 5 oktober 2020, klockan 18 bekantar sig Börsgillet med förmögenhetsförvaltaren Titanium Oy. Mötet hålls på Café Ekberg, i Ekberg Extra – salen på Bulevarden 9.

Placeringscheferna **Patrik Wallin** och **Teemu Kauppinen** presenterar bolaget och dess fond Titanium Vårdfastighet.

– På mötet inleder vi också Börsgillets

årligen återkommande placeringstävling, med fiktiva placeringar i tre finska börsaktier och uppföljning efter ett halvt år. De tre bästa placerarna får likvida priser, finansierade med deltagaravgiften 10 euro. Ta med tian och placeringsbeslutet till mötet!

Deltagarantalet är av utrymmesskäl begränsat till 30 personer.

Vinster även på coronabörs

Gillebroder **Arne Salovius** utgick med segern i Börsgillets senaste placeringstävling. Nettot blev 7 420 euro på en kraftigt coronaskakad marknad. I Arne Salovius fiktiva portfölj ingick aktier i Valmet, Pihlajalinna och Revenio Group till lika delar och ett sammanlagt värde om 30 000 euro.

Placeringstävlingen startade den 14 oktober i fjol och avslutades den 14 april

i år och omfattar alltså den branta coronadykningen. Detta ledde till en bred gaffel i resultattabellen. Den största förlusten var på ett par tior när lika stor som den största vinsten.

På andra plats kom **Kim Westerén** med en portfölj bestående av lika delar Basware, Outokumpu och Robit (+ 3 561 euro). Trea var **Jarl Waltonen** med Stora Enso R, Valmet och Digia (+ 3 395 euro).

Corona- effekter

Corona-pandemin fortsätter att påverka såväl Handelsgillet verksamhet som kommunikation.

En betydande förändring i programmet är att årets aktualitetsseminarium i samarbete med Ekonomiska Samfundet i Finland och Svenska handelshögskolan skjuts upp. Enligt den ursprungliga planen skulle seminariet ordnas i oktober. Nu är seminariet preliminärt flyttat till den 21 april nästa år. Notera alltså datumet, men var beredd på att det kan skjutas fram ytterligare.

Bäst håller du koll på detta och andra program på gillet webbplats, handelsgillet.fi och via Hbl-annonserna om måndagarna. Det viktigaste hittar du också i Gillebladet.

Månadskortet, Gilleinfo, håller paus tills coronapandemin ebbat ut, Gillet flyttat hem och verksamheten återgått till det normala.



EN ANNAN HISTORIA 3

Serien En annan historia, ger korta återblickar på livet i Helsingfors som det har beskrivits i Gillebladet under gångna decennier.

Magisk gräns passerad

I början av 1960-talet minskade Handelsgillet medlemsantal för att 1964 vara nere i 858. Sedan inleddes aktiv rekrytering av nya medlemmar. Så här skrev Gillebladet 2/1969:

”Medlemstalet har ökat kraftigt. Vid årsskiftet (1968/69) fanns 975 bröder antecknade i gillematrikeln. Under vårsåsongen har hela 85 nya medlemmar inballoterats men många medlemmar har också avlidit och några avförts av andra orsaker. I

varje händelse är antalet gillebröder nu 1040 och den magiska tusengränsen är således klart passerad.

Gillet styrelse hade målmedvetet gått in för att höja medlemstalet. Under årets första månader genomfördes därför en tävling i medlemsanskaffning som klart hade åsyftad verkan. Tävlingen vanns av **Erik Herrman** tätt följd av **Johan Finell**. Segraren erhöll i pris en gratisresa med Finlandia.”

Bidra till bygget!

HANDELSGILLET'S BYGGNADSFOND 2020

För att ro iland Handelsgillet's sanerings- och byggnadsprojekt, med en total kostnad på drygt 8 miljoner euro, ordnar Gillet en insamling, Handelsgillet's byggnadsfond 2020. Målet är att samla in 200 000 euro bland Gillet's medlemmar.

Om insamlingen:

1. Gillemedlem, företag eller stiftelse kan betala in valbar summa till Handelsgillet's konto, nummer FI28 4055 0012 0514 27 i Aktia Bank.
2. Skriv BYGGNADSFONDEN i meddelandefältet och skriv också om du vill donera anonymt.
3. Insamlingen följs kontinuerligt upp på hemsidan, den influtna totalsumman rapporteras.
4. De bidragsgivares namn som får publiceras kommer att ingraveras på en tavla som får en synlig plats i det nya Klubbrummet.
5. De som bidragit med 1 000 euro eller mer uppmärksammas separat.

Historiker ser framåt

Historieklubben återupptog verksamheten den 21 september. Då var det besök på Sandudds grav med **Kristian Stenius** och **Folke Wallenius** som guider. Allt historiskt sevärt besöktes från Gamla kapellet till marskalk **Gustaf Mannerheims** grav.

Klubbens övriga planerade program för slutet av året är:

Fredag 30.10 årsfest. Med damer preliminärt i Tekniskas Salar. Festföredragshållare **René Nyberg** som talar om Rysslands utveckling efter kommunismen.

Måndag 9.11 diskussionsmöte på Karl Johan.

Måndag 7.12 föredragmöte på Karl Johan.

Kaj Nordström

Har du flyttat?

Meddela din nya adress:
telefon 09 669 798 eller
info@handelsgillet.fi

Lotteri för byggnadsfonden

För att stöda Handelsgillet's byggnadsfond har Gillet's egen Picasso, konstnären **Witold Forstén** donerat tre oinramade oljemålningar på duk till Handelsgillet. Konstverken är vinster i ett lotteri som genomförs på Gilletillställningar i oktober, och intäkterna går oavkortade till Handelsgillet's byggnadsfond 2020. Mera information om konstlotteriet på handelsgillet.fi.

Måtten gäller utan ram.



Havets Drottning Herzogin Cecilie. Ca 54 cm x 66 cm.



Nattlig mara på kommande. Jäklar också! Ca 45 cm x 50 cm.



Våren har anlänt till Ryssholmen och Sveaborg. Hurra! Ca 65 cm x 47 cm.



Posti Green

Byggföretag

Nikkilän Huolto Oy
tfn 0400 202 090

Ventilation

Robovent Kb
tfn 044-5606087
roboventdick@gmail.com

Takarbeten

Solvikin Kattohuolto Oy
erik.ettala@
solvikinkattohuolto.fi
tfn 040 579 819

Havets delikatesser

Frisch Haus Finland Oy
www.ayriaistukku.fi

Begravningsbyråer

Helsingin Hautaushuolto
Tfn 09 700 24 81

Advokatbyråer

Advokatbyrå – Asianajotoimisto
Rehn & Co Ab
Attorneys-at-Law
Temppelgatan 7-7 A 7, 00100 Helsingfors
Telefon: 09 668 9650 Fax: 09 6689 650
www.rehnco.com

Annonsförsäljning för Gillebladet

Tilininurkka Ky, Bo Gerkman
tfn 0400 449 724
bo.gerkman@tilininurkka.fi

Niclas Nyberg
tfn 040 830 1829
niclas.nyberg85@gmail.com

Oy K-O Nyman Consulting Ab

VVS planering
och övervakning
Teuvo Pakkalavägen 4,
00400 Helsingfors
tfn +358 045 806 535



Svenska småbruk och egna hem Ab

PB 35, 10211 Ingå, Ola Westmansallé 5
tfn (09) 644 761, 040 823 5530
www.smabruk.fi