

Buttercup

12.08.2019



Behovet fanns: Ett sätt att förvara smör så att det alltid är bredbart. Efter fyra år av experimenterande och problemlösning är Buttercup, en världsunik smörkyl, färdig att lanseras för hugade kunder. – Vi tillverkar på Åland och ser världen som vår marknad, säger Johan Rothberg och Donny Isaksson, duon bakom uppfinningen.

Åländska uppfinnare lanserar Buttercup

Alla som föredrar smör på sin smörgås, i sin matlagning och i sina bakverk är förtroga med problemet. Kylskåpskallt smör är för hårt.

– Egentligen, säger uppfinnarna bakom Buttercup, vill vi sälja mjukt och hanterbart smör och inte en avancerad teknikpryl.

De ser många fördelar med smör. Det är en ren naturprodukt utan tillsatssämnen. Det är ofta lokalproducerat vilket innebär korta transporter. Dessutom är smör förpackat i tunt folie istället för i engångsplastaskar med lock.

I ett kök på Kökar

Resan från idé till en produkt som är färdig att lansera på marknaden har tagit fyra år. Det började med att Johan Rothberg satt i sitt kök på Kökar, var utan bredbart smörgåsmargarin

och tog smör ur kylskåpet istället. Det gick som det brukar. Brödet blev bara smulor.

Någon måste väl ha hittat en lösning på detta vanliga problem, tänkte han, och började googla. Han fann bland annat en handuppvärmd kniv och en kniv med hål i, som kunde användas för att skrapa kallt smör med, men inget som verkade vettigt och funktionellt.

Det blev startskottet till en uppfinnarresa tillsammans med kompisen Donny Isaksson, som snabbt steg på tåget. De var överens om vad de ville uppnå – en förvaringsask som håller rätt temperatur på smör, det vill säga 16–17 grader. Asken skulle dessutom vara så snygg att man vill ha den på bordet – den ska alltså inte förvaras i kylskåp – och praktisk. Lätt att använda utan klet och smet och lätt att rengöra.

Ändrad attackvinkel

Men oj, oj, oj så många detaljer det blev att fundera på. Vänner i layout- och teknikbranschen involverades och flera företag, främst i Sverige, kontaktades. En del kom med helt omöjliga förslag, andra gav en ledtråd som ledde vidare.

– Det har blivit en del gråt och skratt, till och med på samma dag, säger Donny Isaksson.

Ett exempel bland många. När en prototyp testades hördes ett tjutande ljud från fläkten, som ska kyla ner undersidan (jo, det måste finnas en sådan visade det sig). Ljudet ansågs alltför störande och en ny attackvinkel räknades ut för att eliminera tjutet.

Smörkniven, som följer med, krävde en hel del tankemöda. Hur ska den fästas i asken? Vilket material ska användas? Hur ska man konstruera locket så att det inte blir några luftglipor som släpper in oönskat syre?

Donny kom med tiden på ytterligare en funktion som han ville ha med – en våg som visar hur mycket smör man tar för exempelvis bakning och matlagning.



Donny Isaksson och Johan Rothberg från Buttercup

På nätet

Buttercup – betyder för övrigt smörblomma på svenska – ska till en början säljas enbart på nätet. Marknadsföringen görs framför allt på sociala medier där man kan rikta sitt budskap till tänkta målgrupper.

– Bland dem matälskare som föredrar naturliga produkter, ivriga hemmakockar och -bagare, följare av LCHF-dieten och vänner av tjusiga inredningsprylar med en fiffig funktion.

Svensken Håkan Johansson, som vann bagar-VM i Prag 2014, har testat Buttercup och är förtjust. "Den är grym. Funkar riktigt bra och är väldigt snygg", säger han på webbshopen.

Alla turistanläggningar som serverar frukost behöver också en Buttercup enligt Johan och Donny.

– Man slipper alla omöjliga konstruktioner med smör som flyter i isvatten och alla engångsförpackningar som inte är klimatsmarta!

Tillverkas på Åland

Buttercup lanseras först i tre färger – grafitgrått, vitt och smörblomsgult. Knoppen finns i tre färger. Ytterhöljet är av plast som kan återvinnas. Invändigt finns en plastask som smöret läggs i. Den är löstagbar och kan diskas i maskin. Invändigt finns också ett aluminiumhölje som bidrar till en jämnare temperaturreglering.

– Buttercupen går på el, men det räcker ofta med att låta den stå påkopplad under natten. Sedan håller den önskad temperatur under dagen.

För att formpressa ytterhöljet och innerasken av plast krävs så kallade formverktyg och varje formverktyg har specialtillverkats för varje del. Eller med andra ord – det har kostat sina modiga slantar.

Bra smörjmedel

Det är dyrt, oerhört dyrt, att ta fram en helt ny

produkt. Hela utvecklingsprocessen har kostat hundratusentals euro och projektet skulle ha strandat utan lån från Ålandsbanken i samarbete med Europeiska investeringsfonden, EIF.

EIF står för halva säkerheten på de lån som beviljats.

– EIF-garantin är ett bra smörjmedel för nya innovationer, som kan bära långt om de slår igenom men som också kan innebära en viss ekonomisk risktagning, säger Johnny Rosenholm, chef på Ålandsbankens företagsavdelning.

– Buttercup är en åländsk uppfinning som tillverkas på Åland och som kan säljas i hela världen! Det är sådana injektioner vårt näringsliv behöver.

Artikel från Ålandsbanking nr 1/2019 (publicerad 12.08.2019)

Text: Helena Forsgård, foto: Viktor Fremling



"Buttercup är en åländsk uppfinning som tillverkas på Åland och som kan säljas i hela världen! Det är sådana injektioner vårt näringsliv behöver."

Johnny Rosenholm, chef på Ålandsbankens företagsavdelning

Ålandsbankens samarbete med EIF:

- Ålandsbanken samarbetar med Europeiska investeringsfonden (EIF) som är en del av Europeiska investeringsbanken och vars huvudsakliga uppgift är att stödja EUs små och medelstora företag med att lättare få tillgång till finansiering.
- EIF erbjuder garantiprogram för att underlätta finansiering för små och medelstora företag som vill utveckla och förbättra sin verksamhet. Det gäller både nystartade och befintliga företag.

- Lånen som Ålandsbanken beviljar garanteras till 50 % av EIF.
- Lånetiden är maximalt 10 år.
- Gäller för lån mellan 25 000 euro och upp till 7,5 miljoner euro.
- Ålandsbanken erbjuder en förmånligare totalränta på sin finansiering.