

JURIDIK

Namnet blir ett varumärke

» Jo, det är som så att jag ska bli pappa för första gången i slutet av sommaren och jag tror att alla blivande föräldrar hyst samma farhågor och förhoppningar inför barnets födelse. Det mesta förefaller trots allt oskrivet, men en lott faller utan tvekan på föräldrarna att bestämma: barnets namn.

Namnvalet verkar styras av en mängd olika faktorer, så det är inget helt fritt val. Könet är ju inte helt oviktigt i sammanhanget. De flesta verkar också hålla sig till namn som de hört om tidigare, och då särskilt till namn inom den egna kulturen och det egna språket.

Även inom dessa båda grupper finns flera nålsögon att ta sig igenom. Främst kommer nog förnamn på släktingar, även om dessa i många fall inte blir tilltalsnamn. Jag tror dock inte de flesta ser dessa faktorer som några hinder på vägen mot Namnet. Man har redan passerat dem när man börjar fundera, föreslå och förkasta.

Nej, då handlar det mer om vad namnet står för, dess identitet. Och detta är kanske det svåraste av alla hinder, eftersom argument som att "så hette ju min slöjd-lärare", "det hette en otäck mördare i en deckare jag läst" eller "så hette ju den elaka tanten som vi bodde granne med" är absoluta och oantastliga veton. Namnet/identiteten får inte väcka dåliga associationer.

” Så hette ju den elaka tanten som vi bodde granne med

Sen har i alla fall jag hakat upp mig på att ett namn inte får vara för vanligt. Namn ska vara särskiljande, annars vet man ju inte hur många ungar som kan komma springande när man ropar efter sitt eget barn!

Det finns minst två förklaringar till att jag hakat upp mig på denna punkt. För det första har jag själv ett tämligen ovanligt förnamn, för det andra har jag arbetat så pass mycket med varumärkesrättsliga frågor att jag kan ha blivit en smula miljöskadad. Varumärkeslagen säger nämligen samma sak som jag hävdar, nämligen att syftet med ett varumärke är att särskilja en viss vara från konkurrenters varor av samma eller liknande slag. Vill man ha ensamrätt till ett varumärke, måste det kort och gott vara särskiljbart.

Utgår man strikt från varumärkeslagen blir det många barn som får mindre lämpliga namn, men den ska ju tack och lov användas på människor.

Däremot är det påfallande många som missar särskiljbarheten när man namnger sitt bolag, sin produkt eller tjänst. Jag har förstått att det kan vara bra att ha ett beskrivande firmanamn, till exempel Elservice, om man vill att folk ska hitta det på Google. Men som varumärken är de ständöda eftersom de inte särskiljer verksamheten från konkurrenternas.

Det finns dock två, helt skilda, branscher där företagarna intuitivt verkar ha förstått det där med varumärkets särskiljningsförmåga. Inom dessa finns det många likvärdiga konkurrenter, så det gäller att sticka ut i massan med ett ovanligt namn. Jag tänker på frisörsalonger och travhästägare. Du hittar ingen frisör som heter Frisyrspecialisten eller travhäst som heter Snabba stoet.

Även om jag hoppas på att det går bra i livet för vår lilla ofödda parvel, måste jag nog räkna med att han eller hon får konkurrera med andra. Kanske är det en fördel att ha ett hyfsat ovanligt förnamn? Vi har inte bestämt något än, men det blir nog inte Soda eller Copiad i alla fall.



Ralf Lyxell

ralf.lyxell@hamilton.se



Familjesamarbete. När yngsta dottern Karin, i mitten, beslöt att gå land och engagera sig i familjeverksamheten på Hygns gård, beslöt föräldrarna Ulf och Maria Höglund att expandera med rökeri och gårdsbutik. Här finns också ett välutrustat och elegant cateringkök – bordet i rostfritt har Ulf själv ritat och låtit tillverka – där Karin även kommer att hålla matlagningskurser i höst.

Hygn får fler ben

Efter några år som styrman på världens hav beslöt sig Karin Höglund för att lägga om kurs. Hon bytte de lyxiga segelfartygen mot den närproducerade maten och flyttade hem till föräldragården. Därmed kunde Hygns Vilt ta ett kliv vidare i sin expansion och i påskas invigdes gårdsbutiken varifrån hon förutom högförädlad viltkött även erbjuder cateringmat och matlagningskurser.

Hygns gård i Visnums-Kil ligger bedövande vackert vid Kilsvikens strand. Hit kom familjen Höglund efter många år utomlands, och började utveckla det som redan påbörjats.

– Vi ärvde 20 hjortar som de tidigare ägarna haft huvudsakligen för att hålla strandängarna öppna, säger Ulf Höglund och pekar ned mot den långa vattenlinjen som mycket riktigt är alldeles fri från skymmande vass.

Men hjortar kan användas till mer än så.

– Vi hade en vision om att viltkött skulle bli alltmer efterfrågat i takt med att diskussionen om vår mat skruvades upp. För 13 år sedan satsade vi stort och byggde ett eget viltslakteri som faktiskt blev Sveriges första EU-godkända. Vi var lite före vår tid men utvecklingen blev precis den vi förutspått, konstaterar Ulf Höglund nöjt.

– Idag slaktar och röker vi både vårt eget hjortkött och stora mängder älgkött

som vi köper in. Privatpersoner kan också lämna in eget kött för rökning.

Med det stora skogsinnehavet som ekonomisk bas kunde gårdens nya ben få växa till sig sakta men säkert. Marknadsföringen bestod mest av nöjda kunder som successivt spred ryktet om Hygns goda viltkött vidare över landet. Så småningom etablerades ett samarbete med Sörtorps Gårdsrökeri i närheten; idag har Hygn övertagit den verksamheten och Sörtorp är på väg att bli bageri.

– Kött här och bröd där, det ger en utmärkt synergieffekt, konstaterar gårdsägaren vars bakgrund inom näringslivet kommer väl till pass.

När 26-åriga dottern Karin i november 2008 återvände från sina seglatser världen över, var det dags för nästa steg. Far och dotter började rita på ett rökeri kombinerat med gårdsbutik, en toppmodern anläggning på 225 kvadrat och kapacitet för 50 ton kött per år. Det tog ett år att bygga och invigdes i påskas.

– Efter alla år utomlands är hela familjen matintresserad. Vi har lagat mycket mat tillsammans och själv blev jag till slut så inspirerad att jag gick en kockutbildning i London, berättar Karin som tagit kommandot över butiken.

Hon konstaterar stolt att Hygn är en av de första matproducenter som kontrollerar hela kedjan på samma gård; från hjortkalvens födelse

till slakt, styckning, förädling och leverans av en färdig måltid.

I den skinande nya disken finns hjort- och älgkött i alla upptänkliga varianter; korv, salami och biffar, pâtéer, pajer, färs och styckdetaljer. Strategiskt placerad ligger också ost från Bredsjö gård i Hällefors och Westgårds Getost i Kil.

” Jag tror folk är rädda för att viltköttet ska bli torrt och segt, men det ska vi ändra på!

– Vi ska hålla fokus på förädlad viltkött och inte bli en försäljningskanal för all slags närproducerade matvaror. Men vi kommer att samarbeta med några få producenter som vi tycker passar som komplement, säger Karin.

Men planerna är större än så. Nu är hon, med mamma Maria som högra hand, också i färd med att etablera en cateringverksamhet som levererar all slags festmat och i höst håller hon matlagningskurser i det sprillans nya köket.

– Vi har mycket viltkött i Värmland men är ganska dåliga på att laga till det, tycker Karin. Köttgryta och köttfärsås, jovisst, men det finns så mycket

annat gott också. Jag tror folk är rädda för att viltköttet ska bli torrt och segt, men det ska vi ändra på!

Hon ångrar inte att hon återvänt hem, att arbeta i ett familjeföretag på samma gård är roligt och fungerar bra.

– Alla utlandsår gjorde oss till en tight familj, tycker Karin. Det är klart att man kan tycka olika... men vi har delat upp ansvaret. Det är en stor gård så vi går inte och gnager på varandra i vardagen!

Det innebär att Ulf och sonen Gustaf tar hand om skogen, Karin med hjälp av Maria ägnar sig åt butiken med sidoverksamheter, en gårdsförman som är livsmedelstekniker ansvarar för slakteri och rökeri och ytterligare två anställda går in "överallt där det behövs".

Med skogen och högförädlad viltkött som etablerade verksamheter, är ytterligare ett ben under tillväxt. I sommar inleder Hygns gård ett samarbete med närbelägna Baggeruds fiskecamping för att utveckla naturturism i området. I övrigt bedrivs redan ett samarbete med granngården Nynäs som har en stor festlokal på sin loge.

– Det är viktigt att arbeta ihop i kluster så att man kommer upp i kritisk massa, fastslår Ulf och förklarar vad det innebär: att många bäckar tillsammans ger stadga, styrka och långsiktighet.