

Inno-hva'be'har? Yankiebar!

Fokus på industriel forskning er langt fra ny. Et bevis på dette kan man finde ved at se på historien om udviklingen af et stykke chokolade

MICHAEL STRANGHOLT >

Manden bag den berømte Yankiebar var fabriksingeniør A.N. Neergaard, som i mellemkrigsårene arbejdede på mælvirksomheden Sadolin & Holmblad.

Som en af de første virksomheder herhjemme drev Sadolin & Holmblad A/S systematisk industriforskning i større skala. Fabrikens udviklingslaboratorium havde i 1934 omkring 10 ansatte, og virksomheden havde et tæt samarbejde med Laboratorium for Teknisk Kemi på det daværende DTH. I 1940 blev Neergaard dr. techn. på en afhandling "Undersøgelser over Farvelakker af uorganiske Syrer" – ikke det mest appetitlige, men Neergaards teknisk-videnskabelige tilgang til udvikling af nye produkter skulle snart føre til noget mere velsmagende.

A. N. Neergaard blev nemlig ansat som administrerende direktør på Toms Fabrikker i 1942, og her tog han den innovative forskningstilgang med sig. Det skulle vise sig at blive en god forretning.

I 1942 lå chokoladeproduktionen stille på grund af forsyningsproblemerne under krigen. Neergaard gik straks i

gang med at opbygge et forskningslaboratorium på Toms Fabrikker ud fra den overbevisning, at forskningen skulle lede vejen og forberede virksomheden til efterkrigstiden.

Neergaard og hans medarbejdere forestillede sig, at chokolade i fremtiden ville blive fremstillet af syntetiske stoffer og smage lige så godt som den dyreste kvalitet.

Efter 2. Verdenskrig, fik Toms Fabrikker en stor ordre på at fremstille en chokoladebar til de udstationerede amerikanske tropper i Tyskland. Baren skulle ligne en type, som amerikanerne havde i deres feltrationer, og det stillede Toms over for en udviklingsopgave af de mere velsmagende. Der var endnu mangel på kakao og kakaosmør på verdensmarkedet, så noget skulle gøres for at nedbringe mængden af de dyre råstoffer.

Toms udviklede derfor en bar, hvor kernen bestod af karamel og mælkeskum, der blev tilsat blandt andet sirup og kakao. Herlighederne blev overtrukket med et tyndt lag mælkechokolade, og den klassiske "Toms Yankie Bar" var født.



I stigende grad er det ved at gaa op for det praktiske Livs Folk, at Videnskaben er mere end en fornem Syssel for særligt begavede Enere. Man har opdaget, at det lønner sig at tage Videnskaben i Erhvervslivets Tjeneste – og Sukces smitter! Anvendt Videnskab ligger ligesom anvendt Kunst i Haussen i vore Dage. Fornyelig valgte det store Chokoladefirma A/S Toms Fabrikker den mangeaarige Leder af A/S Sadolin og Holmblads Centrallaboratorium til

administrerende og teknisk Direktør, og naturligvis er den nye Direktør straks gaaet i Gang med at oprette et teknisk-videnskabeligt Laboratorium i sit nye firma, sikker paa, at det er Vejen til ny Fremgang ogsaa for denne branche.

– Et daarligt udrustet Laboratorium er ingenting værd! Derfor maa de store gaa i Spidsen. Og visse Industrigrene har sluttet sig sammen om Fælles-Laboratorier, hvis Arbejdsresultater kommer hele Faget til Gode. Og af Konkurren-

cehensyn bliver flere og flere Erhverv nødt til at være med i den moderne Laboratorieforskning.

– Men hvis alle en Dag har samme videnskabelige Ballast, saa hjælper det jo ikke den enkelte til et Forspring?

– Maaske ikke, svarer Direktør Neergaard, men det er Betingelsen for overhovedet at kunne følge med.”

(Uddrag af artiklen "Videnskabelig Optimisme", Dansk Arbejde, 15. august 1943)