



KSLA:s Kommitté för livsmedelsproduktionens värdekedja reste till Foodvalley i Nederländerna i oktober för att inspireras. Foodvalley ligger runt Wageningen i Gelderland-provinsen, som gränsar till Tyskland. I området arbetar 15 000 personer inom food tech. Räknar man in lantbrukare och industri så mångdubblas antalet sysselsatta i regionen. I förra numret av KSLA Nytt & Noterat fick vi rapporter från några av besöken, här kommer några till.

## Foodvalley

# Ett ekosystem för innovation bland livsmedel

Foodvalley är ett dynamiskt kunskapscentrum som fungerar som ett ekosystem där sammanhanget ger mervärde till alla involverade.

Text INGER ANDERSSON | Foto MAGNUS STARK

Den vanligaste betydelsen av begreppet ekosystem är att det är ett system som består av allt levande, som djur, växter, svampar, mikroorganismer, och den miljö som finns i naturområdet. I ekosystemet lever alla tillsammans och alla är beroende av varandra och påverkar systemets utveckling.

Vid vårt besök i Wageningen mötte vi en annan typ av ekosystem, bestående av samhälle, företagande och innovation som skapar ett sammanhang och ömsesidigt beroende som bidrar till mervärde för alla involverade. Dels gav besöket en översiktlig bild av ekosystemet Foodvalley, som har sitt fokus på större verksamheter, dels fick vi möjlighet att ta del av Regio Foodvalley som arbetar på regional nivå.

Ekosystemet Foodvalleys styrka är koncentrationen av internationella livsmedelsföretag, forskningsinstitut och närheten till Wageningens universitet. Inom Foodvalley är cirka 15 000 verksamma inom matrelaterad vetenskap och teknisk utveckling. Sedan starten 2004 har Foodvalley byggt upp stor insikt i utmaningarna inom livsmedelsindustrin och vad som bidrar till att hantera dessa effektivt.

### Dynamiskt kunskapscentrum

Syftet med Foodvalley är att bilda ett dynamiskt kunskapscentrum för den internationella livsmedelsindustrin. Foodvalley har anslutit sig till Food Innovation Network Europe, som är ett samarbete på EU-nivå.

Stödet som det enskilda projektet får från Regio Foodvalley kan vara att antingen att skapa uppmärksamhet och ge energi eller förstärka samverkan mellan olika projekt.

Arjen Droog, verksamhetsansvarig på Foodvalley:

– Vi strävar efter att i rollen som ambassadörer hitta finansiering av olika projekt och stödjer och bidrar till implementeringen av projekten. Vi arbetar i första hand

med företag som finns i regionen, men vi har samarbete också med organisationer i andra länder, som Kina och Indonesien, och även med Vreta Kluster i Sverige.

Regio Foodvalley arbetar på motsvarande sätt på regional nivå. Där har man fokus på de regionala aktörerna och bidrar på ett företagstjänstfullt sätt till näringsutveckling. Ju mindre ett enskilt företag är desto mer ökar betydelsen för dess utveckling att det finns inkubatorer, företagsparker, riskkapital och stöd för kommunikation och marknadsföring.

Vi möttes av insikten om att värdet av denna typ av ekosystem är mångfalden av olika kompetenser och initiativ. Under vår studieresa presenterades ett flertal livsmedelsföretag som har möjlighet att växa tack vare Regio Foodvalley för oss. Läs mer på [www.foodvalley.nl](http://www.foodvalley.nl).



Inger Andersson i samspråk med Arjen Droog.

### Fem utmaningar i Foodvalleys strategiska agenda

- Förstärka kunskapsutbytet
- Expandera globalt
- Förstärka den innovativa kraften
- Varumärkesbyggande och marknadsföring
- Förstärka hållbarhetsaspekten för såväl omgivande miljö som socialt och ekonomiskt

## Kampen mot matsvinnet

# Refresh, food waste och cirkulär ekonomi

EU-projektet Refresh drivs av universitetet i Wageningen. Huvudfokus är dock inte forskning utan att implementera kunskap för att uppnå förändring med sikte på mål 12.3 i Agenda 2030 – halverat matsvinn.

Text JONATAN FOGEL | Foto MAGNUS BÖRJESON

Toine Timmermans är programchef för Sustainable Food Chains vid Wageningen University & Research (WUR). Han berättar att WUR tidigare fokuserade på i första hand produktion men att de har skiftat fokus mot livsmedlens påverkan på systemet. Programmet jobbar med ett globalt perspektiv men det lokala har betydelse för måloppfyllelsen.

Den stora utmaningen ligger i att kombinera och tydliggöra de olika skalorna så de gör skillnad på lokal nivå. För forskarna handlar det om hur man kan åstadkomma förändring genom att få människor att förstå systemet och få dem att gå från förståelse till handling. Arbetet utgår från fakta och med vetskapen om att cirka hälften av allt svinn i livsmedelskedjan uppstår i hushållen har de insett att de måste jobba med människorna.

### EU-projektet Refresh

WUR driver EU-projektet Refresh som en del av arbetet med hållbar matkedja och med sikte på att bidra till att uppnå mål 12.3 i Agenda 2030 – halverat matsvinn. Refresh är ett ramverk för samarbeten mellan aktörer längs hela livsmedelskedjan för att uppnå kostnadseffektiva beteendeförändringar. Av 26 aktörer som är involverade i projektet är två svenska – RISE och IVL.

Utgångspunkten är matsvinnstratten och ambitionen är att få varje nation att flytta upp sitt svinn ett steg i den. Den nationella kontexten gör att utmaningarna ser olika ut

i olika länder och därför skiljer aktiviteterna sig åt mellan länderna. Men istället för att arbeta på nationell nivå utgår Refresh-projektet från att göra gemensamma aktiviteter och tillsammans med privata företag som i sin tur påverkar nationella systemet.

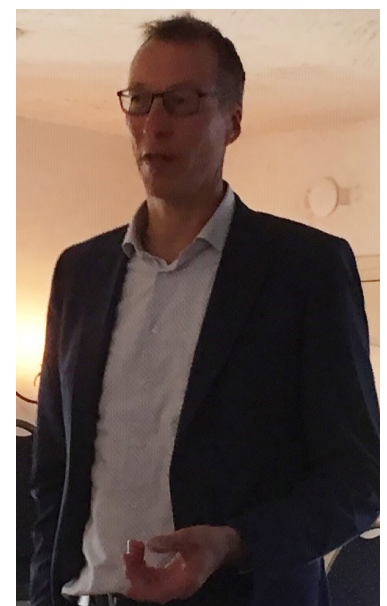
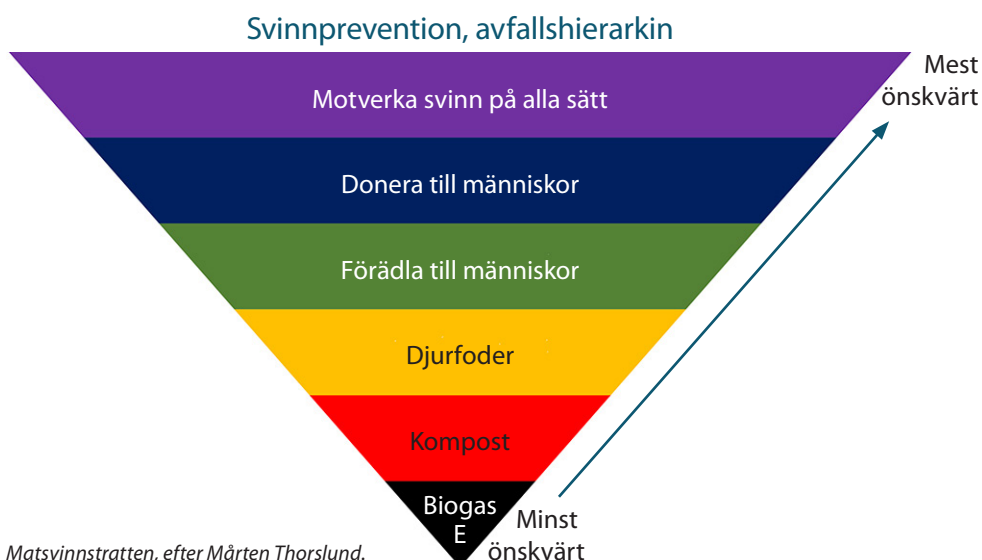
Äggproducenten OEREi är ett exempel på företag som Refresh arbetat tillsammans med för att minska matsvinnet. Företaget har ställt om till att utfordra sina hönor med levande insekter som är uppväxta på matsvinn. Det tog ett år av samtal med Lidl för att få dem att vilja ta in äggen i sitt sortiment. Idag är de en storsäljare.

En av programmets lärdomar är att cirka 25 procent av svinnet kan elimineras bara genom att få företagsledaren att säga att det är viktigt att minska svinnet, vilket i sin tur motiverar kunniga medarbetare. Alltså kan vi komma långt bara genom att få företag att säga att det är viktiga frågor.

Toine Timmermans menar att om vi utgår från att tänka på cirkulära system gör vi det möjligt att prata om vilket system vi vill ha. Här nämner han som exempel hur man ser på hankillingar och vilken roll de spelar i livsmedelssystemet och hoppas därmed kunna belysa hur de kan användas bättre.

### Matsvinnsminskningen görs genom tre olika strategier

- Svinnratten som guide
- Förebygga, reducera och tillvarata
- Hitta, mät och agera



Toine Timmermans.

## Femte största mejeriet i världen

FrieslandCampina är det femte största mejeriföretaget i världen. Det är en ekonomisk förening med en omsättning på drygt 120 miljarder SEK.

Text INGER ANDERSSON | Foto MAGNUS STARK

FrieslandCampina har byggts upp genom flertalet fusioner och uppköp och den ursprungliga delen är från 1871. Företagsstrukturen liknade under tiden fram till slutet av 1990-talet den svenska mejeristrukturen – fusioneringar genomfördes med mindre mejeriföretag som sedan genomgick strukturrationaliseringar.

År 2007 fusionerade Friesland med Campina och bedriver nu stor verksamhet i 33 länder, främst i Europa men också i Asien och Oceanien. Visionen är "Nourishing by nature". Det står för bättre nutrition, bra levnadsförhållanden för ägarna och mjölkbönderna och bra förutsättningar för kommande generationer

FrieslandCampinas stora satsning på forskning och innovation med ca 500 anställda är unik. Knappt 100 av de anställda är disputerade eller akademiker från 63 universitet och 22 länder. FrieslandCampina fokuserar sina innovationer på hållbar tillväxt, hälsa och välbefinnande hos konsumenterna.

### Innovation, F & U samlas i ett centrum

FrieslandCampina har samlat sin kompetens inom innovation och forskning och utveckling i ett Innovation Centre som ligger i anslutning till Campus Wageningen. Företaget vill stärka sin innovativa förmåga genom att kombinera olika discipliner, som forskning och utveckling, mark-

nadsföring, försäljning och logistik, och låta alla kompetenser arbeta intensivt i en inspirerande miljö. Samarbete med Wageningens universitet och forskningscenter, andra kunskapsinstitut, kunder och leverantörer är viktigt för att påskynda innovationsprocessen och göra den mer framgångsrik.

Innovation Centre har fyra delar; en stor pilotanläggning med kyl- och förrådslokaler och tre avdelningar som rymmer laboratorier och kontor och ett stort atrium där besökare får en översiktlig presentation av företaget. Byggnaden innehåller också ett så kallat erfarenhetscenter, ett innovationskök där besökare och anställda kan smaka, lukta och känna på produkter.

Satsningen på närhet till forskningen på Wageningens universitet har skapat fördelar såväl för FrieslandCampina som för universitetet genom ett utvecklat samarbete och utnyttjande av utrustning av olika slag, inklusive den välutrustade Pilot Plant-anläggningen.

#### FrieslandCampinas huvudverksamheter

- Mejeriprodukter för direktkonsumtion
- Produkter för särskilda nutritionsbehov
- Ost, smör och mjölpulver
- Mjölkbaserade ingredienser



På besök i världens femte största mejeri, FrieslandCampina.

## Beteendeforskning

# Lunch på framtidens restaurang

På Restaurant of the Future synas inte maten i sömmarna, däremot synas gästerna reaktioner på mat, uppläggningar och presentationer.

Text JONATAN FOGEL | Foto MAGNUS STARK

Restaurangen ligger på universitetets campus. Lunchen serveras som en buffé där du betalar för det du tar. Vid en första anblick en ganska vanlig restaurang. Det var inte särskilt många nyskapande rätter som *Restaurant of the Future* hade att bjuda på när vi besökte dem.

Det intressanta är istället att du som gäst kan vara en del av en bred datainsamling om konsumenter och deras beteende. Data samlas in via kameror i taket som registrerar vad människor plockar för mat och hur de reagerar på olika livsmedel. Dessutom finns olika sensorer som avger dofter och som sedan registrerar hur våra beteenden förändras.

Golvet vid utcheckning (betalning) utgörs av en stor våg som väger såväl gäst som gästens mat. Ett toppmodernt kök gör det möjligt att förbereda nya innovativa rätter och det flexibla matvalområdet möjliggör systematiska variationer av relevanta variabler som etiketter, logotyper och buffélayout. Alla data som samlas in ligger till grund för varierande forskning vid universitetet.



Kameror i restaurangtakets registrerar vad du äter och hur du reagerar på maten. Jonatan Fogel (t v) och Magnus Börjeson checkar ut via gästvägen.



I Foodvalley samlas internationella livsmedelsföretag, och forskningsinstitut nära Wageningens universitet. Området är fortfarande under utveckling, ett centrum för matrelaterad vetenskap och teknik.

Hur kommer det sig att land som är lika stort som Småland och Skåne kan vara världens näst största exportör av livsmedel? Läs en artikel från National Geographic:

<https://www.nationalgeographic.com/magazine/2017/09/holland-agriculture-sustainable-farming/>