

Framgångsrik spinnoff

Åtta nya företag, nya forskningsprojekt och ett väl fungerande nätverk. Det är resultatet av något som började som en Menycirkel om skogens bär för fem år sedan.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: ANNAKARIN DRUGGE



Roger Uddstål leder ett nytt projekt om skogens bär.

Det började med att Roger Uddstål på SIK i Umeå fick ett telefonsamtal från en kvinna. Hon och hennes japanske make ville utveckla handeln mellan Sverige och Japan och efterfrågade bäråvara till den japanska extraktindustrin.

Inom några månader hade Roger Uddstål startat Menycirkeln Bioaktiva komponenter i bär (*LiF 8/07*), där företagare med olika inriktningar diskuterade och lärde sig mer om bären och hur de skulle kunna förädla dem här i Sverige, istället för att bara exportera råvara.

Som en spinnoffeffekt från den cirkeln har det sedan blivit projektet ”Bioteknik Bär”, flera Menycirklar och åtta nystartade företag – inga bärplockar- eller syltkokningsföretag, utan verksamheter inom kemisk analys av bär, framställning och försäljning av kosttillskott samt bärförädling med olika tekniker. Det finns kontakter mellan företagen och forskningsvärlden. Och det här är bara början.

Internationellt seminarium

– Bär kopplas ofta ihop med lite skumma affärer och hur bärplockare hanteras. Det har vi också känt av, men när vi informerar ordentligt om vad vi vill göra, får vi bra stöd, förklarar Roger Uddstål.

I höstas arrangerades också ett internationellt seminarium om bär i Umeå. Ett 80-tal deltagare från bl a Japan, Italien och Finland diskuterade olika bärfrågor och fler fick upp ögonen för vilka möjligheter som kan finnas för Norrlands del, om man utnyttjar sina goda bärtilgångar.

Studie om hälsoeffekter

Nu går arbetet vidare med bl a forskning om bärens fördelar.

Roger Uddstål berättar att man just har fått ett nytt projekt beviljat på 5 Mkr fram till 2013. Det är en strukturfondsansökan och medfinansierare är landstingen i Norrbotten och Västerbotten, Region Västerbotten och åtta kommuner.

Det nya projektet heter Bärkraft och har bl a som mål att fler livsmedelsproducenter ska kunna ersätta artificiella livsmedelstillsetser med naturliga. Ett annat mål är att göra en klinisk studie för att dokumentera blåbärens hälsoeffekter.

– Det finns många studier gjorda på amerikanska blåbär, men inte mycket på svenska. Det vi vet är att våra blåbär är genomfärgade och innehåller femton antocyaniner mot de amerikanska bärens tretton. Vi hoppas att kliniska studier ska visa att de svenska bären är minst lika rika

på nyttigheter som de amerikanska – och gärna mer.

Gemensam marknadsföring

Det är fortfarande flera deltagare från den allra första cirkeln som är med i arbetet.

– Alla var lite vilda och galna i början, vi stod inför något nytt och det var spännande och banbrytande. Nu är deltagarna inte lika öppna längre utan håller på sina företagshemligheter.

Men även om det finns konkurrens företagen emellan idag, så samarbetar de fortfarande.

– De marknadsför sig tillsammans och handlar råvaror ihop. Det har blivit ett nätverk, där deltagarna känner till och bryr sig om varandra.

Roger Uddstål hoppas på ännu större samarbeten.

– Det finns många möjligheter om man till exempel går samman med försäljning eller startar en gemensam anläggning som tillverkar bärpulver.

Målet med det nya projektet är bl a att ytterligare 3 - 4 företag ska bildas.

– Det blir säkert fler Menycirklar. Vi har ju nya geografiska områden med oss den här gången och cirkelarna är ett ypperligt sätt att paketera kunskap på. □