

Textversion Avsnitt 21. Om innovation och utbildning som game changer för hållbar livsmedelsproduktion

Ylva Carlqvist Warnborg: Framtidens mat måste vara hållbar, men för att nå dit behövs många fler innovationer. Vad finns för potential i hållbart nytänk från krafter på väg in i livsmedelsbranschen? Kan studenter som lämnar akademins teorier och går vidare ut i verklighetens praktik bli dom game changers som behövs för att nå en hållbar livsmedelsproduktion? Det handlar det här avsnittet av SLU Future Foods podd Feeding your mind om, och det här är dagens gäster: Fredrik Fernqvist, på SLU i Alnarp, kursansvarig för utbildningen Projektledning för innovation i hållbara livsmedelssystem, hej!

Fredrik Fernqvist: Hej!

YCW: Vad är det här för en kurs?

FF: Det här är en kurs i projektledning och innovationsledning och tanken är att studenterna ska få praktisk erfarenhet av att jobba med projekt och innovationsprojekt i synnerhet. Och vi har velat inblanda aktörer från näringen på olika sätt i utbildningen för att ge en verklighetsbaserad grund för utbildningen.

YCW: Ja, ett viktigt moment i den här kursen, det är att ge studenterna utmaningar från verkliga företag, alltså?

FF: Ja, det stämmer.

YCW: Och vilka är studenterna då?

FF: Ja, studenterna... det är ett masterprogram i hållbara livsmedelssystem. De har varierad bakgrund från tidigare utbildningar. En del har kanske läst lantbruksvetenskap och andra kanske har läst biologi, eller dietist, nutritionist... företagsekonomi, statsvetenskap har vi också haft någon... så det är en blandad bakgrund.

YCW: Och en av studenterna som gått kursen *Projektledning för innovation i hållbara livsmedelssystem* är Dominique Vos, hallå!

Dominique Vos: Hej!

YCW: Du är med här från Stockholmstrakten, och du säger själv att du kanske inte är den typiska studenten, och kanske då syftar på att du redan har 25 års arbetslivserfarenhet från affärsutveckling inom bank, IT och mode... så då kan man undra varför du gick den här kursen?

DV: Ja, jag har funderat på det själv, vad det var som gjorde att jag blev så attraherad av den reklarm som dök upp i mitt Facebook-flöde från SLU för lite över ett år sedan... men jag drev en gång, och driver fortfarande en blogg som skriver om... eller undersöker hur vi ska få en hållbar framtid. Det är ändå det som är mitt intresse, så de 15-20 år jag har kvar i arbetslivet vill jag syssla med någonting som verkligen spelar roll, så det var det som attraherade mig att söka den här utbildningen.

YCW: Och en student till är med här, Oscar Abelin, och du är med från Skåne?

Oscar Abelin: Nej, Stockholm faktiskt!

YCW: Stockholm... men du har läst i Lund?

OA: Ja, precis.

YCW: Och du har inte hunnit få 25 års arbetslivserfarenhet än, men precis som för Dominique så är ekonomi ditt huvudämne?

OA: Ja, precis, läste tre år i Lund, och har väl på senare år fascinerats av mat och dryckestrender, och jobbat mycket i en matbutik, Hemköp, och där fått ett väldigt stort intresse för olika mat- och dryckestrender och hur det hänger ihop, marknadsföring och så vidare. Så att jag bestämde mig för att jag ville jobba inom livsmedelsindustrin och var väldigt glad att hitta den här mastern då, så att säga.

YCW: Vidare nu till två av företagen som var med i det här projektet som vi pratar om... Rickard Albin, innovationsansvarig på Culinar, ett av företagen som kom med utmaningar till studenterna, hej och välkommen!

Rickard Albin: Hej och tack!

YCW: Du, vad gör företaget Culinar?

RA: Culinar är ett livsmedelsföretag som utvecklar och producerar livsmedelsprodukter till övriga livsmedelsindustrin. Det kan vara en ytkrydda till ett potatischips, en lakemix till kött- och charkindustrin och så vidare... Det kan vara en sås eller en soppa som sedan slutförädlas hos en livsmedelstillverkare.

YCW: Och sist in i det här poddavsnittet, Håkan Johnsson som är VD på Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter, hallå hallå!

Håkan Johnsson: Hallå, hallå!

YCW: Är du i Kalmar eller på Öland?

HJ: Jag är på Öland!

YCW: Och era trädgårdsprodukter lite närmare bestämt, vad är det?

HJ: Vi är en leverantör in till livsmedelsindustrin kan man säga. Vi jobbar idag med fyra olika grödor, och det är lök, potatis, bönor och ärtor. Vi har funnits sedan 1959, så vi har några år på nacken.

YCW: Fredrik Fernqvist, en kurs i projektledning för innovation i hållbara livsmedelssystem där masterstudenter får utmaningar direkt från verkligheten, från olika företag; som Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter, som Culinar... den stora poängen med det, det är lite att möta världen utan facit, och möta det oförutsedda?

FF: Ja, den stora poängen är att man ska få göra någonting med koppling till ett företag, någon typ av utmaning som på något sätt återspeglar verkligheten genom att det inte alltid är helt förutsägbart vad som kan hända i verkligheten! På universiteten har man ju ingångspunkten att det finns ett rätt svar oftast. Man lär sig till sin tenta, man ska skriva rätt på sin tenta. Men när man väl är ute i arbetslivet så kanske man ställs inför utmaningar där det kan finnas flera olika lösningar, det kan få konsekvenser för annat runtomkring, det är ett dynamiskt system. Det finns inget rätt svar kanske alltid, utan man får testa och se vad som händer, eventuellt.

YCW: Så vad det tillför det studenterna, tänker du, att liksom lämna teorierna och slängas ut i praktiken i verkligheten?

FF: Ja, vad det tillför är ju tänker jag framför allt en processkunskap i hur man kan ta sig an komplexa problem. Hur identifierar man problemen? Hur hittar man information och liknande från olika källor för att komma fram till olika lösningar? Och hur presenterar man de här lösningarna sedan?

YCW: Oscar och Dominique, *processkunskap* sa Fredrik... känner ni att ni fick det?

DV: Ja, det tycker jag! Jag tycker faktiskt att det var en helt fantastisk möjlighet att få träffa ett riktigt företag och liksom få möjligheten att vira de här nya kunskaperna och tankarna kring vad vi lärt oss på den här SLU-utbildningen om innovation i matindustrin och tillämpa det på ett riktigt företag och utvecklingen av deras innovationer. Det gav också självförtroende kring mina nya kunskaper och också en fantastisk möjlighet att sätta sig in i ett riktigt företag och förstå deras utmaningar... och vad jag kanske kan bidra med när utbildningen är genomförd.

YCW: Oscar, vad säger du?

OA: Jag kan instämna med Dominique, och just det här att jobba inom en ganska kort tidsram med ett *project management*-tänk tillförde väldigt mycket. Just att bli "*hands on*" med arbetsuppgifterna och själv ta kontakt med en massa olika aktörer inom industrin var väldigt givande.

YCW: Och ni var indelade i grupper när ni gjorde det här, och din grupp Oscar hette lite vitsigt "*Just in Thyme*", där *thyme* ju betyder timjan...och er rapport var för företaget Culinar som sysslar med

kryddor. Vad var det som ni arbetade fram?

OA: Ja, det handlade ju om förädlingsprocessen framför allt av just örter då. Det finns ju stor produktion i Sverige idag av örter, men vi skulle egentligen försöka hitta en mellanhand som skulle kunna hjälpa Culinar att förädla dessa örter. Vi hade ganska fria tyglar att försöka hitta en mellanhand som kunde hjälpa till med den här förädlingsprocessen från primärproduktion till förpackning och leverans.

YCW: Och hur gick det då, tycker ni själva?

OA: Ja, det var en stor utmaning, med tanke på att det här är ett verkligt problem som de själva tacklas med idag, så det var väldigt svårt. Vi pratade med flera olika aktörer inom livsmedelskedjan och i slutändan handlar det väldigt mycket om prislapp, och vem som ska ta prislappen. Det handlade mycket om olika skalor på produktionen och förädlingen, och i vilken ände man vill börja, så det var lite olika lösningar vi kom fram till, som Culinar fick kika på.

YCW: Och Rickard Albin på Culinar, ni som tog emot det här då, vad säger du om resultatet? Var det något som ni kan ha användning för, eller var det mest för studenterna som det här var en spännande övning?

RA: Nej, absolut inte. Jag välkomnar verkligen det här initiativet. Vi på Culinar har jobbat så här ett antal år. Vi har jobbat med olika både internationella och nationella masterprojekt där vi under en begränsad tid, rätt kort, kondenserad tid... med hjälp av de här tvärfunktionella grupperna får en uppgift att hitta olika lösningar på. Detta var ett fantastiskt väl genomfört arbete som har gett oss mycket, och som Oscar berättade var uppgiften att hitta de här processerna i förädlingsledet, från primärproduktionen till livsmedelsindustrin, från färsk till torkad. Det låter som en enkel sak, men det är just de här förädlingsstegen från primärproduktion till livsmedelsindustrin som saknas i detta landet, tyvärr.

YCW: Du sitter ju till vardags och hela tiden som innovationsansvarig på ert företag. Men för att tänka i nya banor och innovativt, är det bäst med initierad inifrån-blick, eller är det den som kommer utifrån med en helt ny blick... alltså, var finns det bästa innovationstänket att hitta, tror du?

RA: De största innovationerna görs inte själv i en kammare, utan de görs genom att samarbeta. Och just det här sättet som det här projektet och andra har jobbat med, att man sätter samman duktiga personer med olika bakgrund och olika kompetenser under en begränsad tid med en given uppgift kan göra väldigt stor skillnad! Det kanske inte blir precis det som vi tänkt skulle bli resultatet, men vi får någonting som är värdefullt att innovera fortsättningsvis.

YCW: Dominique, din grupp och er utmaning, vad var det ni jobbade med?

DV: Vi hjälpte Green Adviser och dess VD Victor Håkansson att ta fram en grupp med tekniska idéer för innovation inom jordbruket. Och så skulle vi hjälpa honom att utvärdera dem och se om det var något som Green Adviser skulle fortsätta med. Och det var teknik som till exempel drönarteknologi eller AI eller *big data* eller virtuella verkligheter och verktyg för detta... eller 3D-tryck. Eller *internet of things* i jordbruket – allt det här är ju enorma, fantastiska möjligheter för jordbruket framöver. Men hur skulle Green Adviser kunna arbeta med dem och hjälpa sina kunder inom jordbruket?

YCW: Och Green Adviser är ett rådgivningsföretag då, alltså?

DV: Ja, det kan man säga. De är som en länk mellan jordbrukare och alla de supportföretag som supportar en jordbrukare idag.

YCW: Så ni landade i ett fält som verkar ganska aktivt redan idag med innovationer, med *internet of things* och drönare och 3D och så, men vad visste du om den här branschen från början?

DV: Jag visste inte jättemycket om den, jag hade lite erfarenhet från AI och *big data*, men jag hade inte sett det tillämpat på jordbruk och matindustrin, så det var väldigt spännande att få göra den djupdykningen. Att se ur Green Advisers perspektiv hur det skulle kunna hjälpa dem att hjälpa sina kunder och intressenter.

YCW: Men att komma in i detta då utan att kunna branschen från början, och ha den här utmaningen, den här uppgiften... kände du att det startade kreativa processer hos er själva i gruppen? Man brukar ju säga att övning ger färdighet...

DV: Ja, det tycker jag. Vi fick ganska snabbt en enorm, eller ganska bred insyn i alla fall åt vilket håll jordbruket skulle kunna gå och vilka hinder som finns, speciellt i Sverige då, jämfört med i Asien. Jag tänker på till exempel drönarteknik som kan uppfattas som integritetskränkande och som då begränsas i Sverige och USA också fortfarande. Men i många länder i Asien så är det fritt fram att använda den, vilket också kan påverka konkurrenskraften mellan länderna. Så det gav många intressanta insikter.

YCW: Håkan från Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter, vi har inte med någon student från arbetet som gjordes för er, men vad var det för utmaning de fick?

Håkan Johnsson: Eftersom vi som företag är väldigt stora inom baljväxter och växtbaserade produkter – bönor och ärtor framför allt – så vill vi ta fram ett eget, svenskt baljväxtmjöl och etablera en kvarn här på Öland. Vi driver från början tre projekt; ett lite större med Jordbruksverket, ett i regionen och så ett lite enklare mot en kvarn, för att titta på hur vi ska etablera en kvarn här och ta vara på de möjligheterna vi har. Då dök den här möjligheten upp att kanske få en lite annan syn på det och lite inputs också, vad vi ska titta på framåt i de här projekten som ska leda till en kvarn och ett mjöl på den svenska marknaden i första hand, med våra råvaror. Då fick den här gruppen möjligheten att titta på och hjälpa oss med vilka användningsområden man kan ha den till... hur ser det ut utanför Sverige, internationellt där det finns sådana här mjöl redan? Och även vilken marknad man ska vända sig till... och lite om smaker och produkter. Och som jag tyckte var bra, en SWOT-analys på hela uppdraget...

YCW: Och "SWOT-analys", för den som inte vet vad det är?

HJ: Möjligheter och utmaningar, styrkor och svagheter, kan man säga.

YCW: Ni fick en rapport i er hand efter de här veckorna som projektarbetet pågick... känner du att ni kan använda den rapporten på något sätt, konkret, i ert företag?

HJ: Nu inledningsvis har vi inte gjort det, men det kommer vi absolut att kunna göra. Det finns jättestora möjligheter till det.

YCW: Så här långt har vi pratat om specifika utmaningar från specifika företag som studenterna Oscar och Dominique med flera fick. Men generellt, Fredrik Fernqvist, hur är innovationstakten kring hållbara livsmedelssystem i Sverige idag?

FF: Alltså, jag tror att det händer en hel del i Sverige idag. Men sedan är det ju också så att både lantbruk och det man kallar *agri food* har ju en ganska låg innovationsgrad jämfört med andra sektorer. Men jag tror att någonting händer nu, att det går snabbare, att det händer mer saker. Man märker ganska mycket av det och kanske också att man nu har stöd av Livsmedelsstrategin och liknande som faktiskt syftar till att främja innovation i den här branschen.

YCW: Håkan på Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter, du håller med om det här, tror jag, att det är inte så hög innovationstakt i livsmedelsbranschen?

HJ: Ja, det gör jag, den är ju väldigt låg! Vad det gäller tekniska prylar, mobiler och så vidare så ligger vi ju i Sverige i toppen i Europa. Tittar vi på livsmedel så ligger vi på fjortonde plats i Europa. Så det finns väldigt mycket att göra där.

YCW: Men varför är det så här då?

HJ: Ja, jag vet inte! Det är jättekonstigt, det är väl den tredje största vad gäller arbete och så vidare... det behövs jättemycket framåt om vi ska vara med på ett annat sätt mot övriga världen också och så vidare. Vi satsar ju väldigt mycket på Sverige, men det kommer ju att bli brist på mat i världen, så vi kommer ju att få förfrågningar från världen på ett helt annat sätt. Och då måste vi vara väldigt bra på att... jag vet inte om jag kan få tag på en livsmedelsingenjör idag på ett bra sätt, så det saknas den

utbildningen på många håll, tror jag.

YCW: Rickard på Culinar då, du som sitter som innovationsansvarig, håller du med om att det inte är så hög fart på innovationerna i de hållbara livsmedelsystemen?

RA: Ja, men jag ser tydliga tecken på att det håller på att förändras, vilket är glädjande. Jag har jobbat med livsmedel under hela mitt liv, och jag skulle säga att det är först de senaste sex-sju åren som trösklarna mellan akademi och industri har sänkts. Jag tror att vi har jobbat alldeles för lite mellan akademi och industri i detta landet. Nu öppnar sig dörrarna på ett helt annat sätt, och jag tror att det kommer att gynna oss enormt mycket. Det finns inom livsmedelsindustrin en viss rädsla för akademien, och omvänt så har det varit svårt att få komma till, att få göra försök och få gjort projekt hos akademien, vilket är mycket lättare idag. Så jag ser med tillförsikt på framtiden, att det kommer att bli mycket bättre framöver.

YCW: Men vad var det som hände för fem-sex år sedan då du sa att då började det ta fart på ett annat sätt?

RA: Jag tror att många FORMAS- och Vinnova-utlysningar och sådana, där kräver de idag att det ska vara industrirepresentanter med. Och jag tror att det är bra att göra det, för då "tvingas" vi att jobba tillsammans mycket mer. Så sett från akademien reda på de utmaningar som finns i livsmedelsindustrin på ett annat sätt, och vi kommer att kunna jobba mycket närmare varandra. Så jag tror att det är det som är den stora skillnaden, att utlysningarna kräver industripartners numera.

YCW: Vad tänker du om det, Håkan?

HJ: Jag håller med Rickard. Men vi måste komma närmare varandra – alltså vi är en leverantör in till industrin idag och vi måste prata med varandra. Det måste bli många flera som tar ansvar i det hela. Handeln är ju van att man presenterar en produkt; och då måste man kunna diskutera: ska vi ta fram en ny gröda här så kan det ta en tre-fyra år. Då måste vi diskutera med de stora grossisterna, mot handeln och även mot företagen... jag skulle kunna sätta mig ner med Rickard och diskutera "hur gör vi?" Att man är transparent med varandra i det läget! Idag är det vi som tar risken. Och likadant för bönderna, odlarna, måste man säkra upp det på ett helt annat sätt än man gör idag. I slutändan är det priset som styr. Alla är positiva till det och vill vara med, eller *många* är det... men kostar det så köper man hellre en böna från Kina, det är inte klokt ju!

RA: Jag håller helt med Håkan, jag tror att samarbete är nyckelordet. Om man tittar på alla branscher som varit framgångsrika, både i detta landet och i andra länder, så är det branscher där man har gått samman och samarbetat. Vi har så mycket med patent och sådana saker... det är mycket bättre att samarbeta, vi kommer snabbare fram. Det gäller mellan företag, mellan företag och akademi, men inte minst inom akademien, för att Sveriges olika lärosäten har jättebra samarbeten med internationella universitet... men betydligt sämre mellan olika lärosäten och universitet inom Sverige, och sämst är det på ett och samma lärosäte... så samarbete är nyckelordet!

YCW: Ja, bättre samarbete måste vi ha för att få bättre fart på innovationstakten kring hållbar livsmedelsproduktion. Samarbeten mellan olika företag, mellan olika universitet och mellan universitet och företag, säger både Rickard Albin, innovationsansvarig på Culinar och Håkan Johnsson, VD på Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter. Vad säger du Fredrik Fernqvist, forskare och lärare på SLU?

FF: Nej men jag håller precis med! Och den här utbildningen syftar ju också till att ta sig an de här utmaningarna, för det behövs särskilda kompetenser för att arbeta med hållbarhet. Bland dem är dels att se det komplexa systemet med många olika aktörer, och att det kommer ut människor som har den förståelsen är ju värdefullt tror jag. Tidigare kanske man utbildade sig för att finnas i primärproduktionen och så befann man sig där, eller så utbildade man sig för någon annan funktion och då satt man i den funktionen. Men systemet är ju mer komplext än så i regel, och man behöver

den här kompetensen också till att samarbeta. Det är en av de nyckelkompetenserna som vi pratar om i hållbarhet.

YCW: Bara sex veckors projekttid på en kurs... inte så lång tid att komma med värdefull input för innovationer för hållbar livsmedelsproduktion kanske... eller vad säger du, Rickard Albin på Culinar?

RA: Ja, jag tror ju mycket på den här tekniken att har man tillgänglig information från uppdragsgivaren till projektet... optimalt är det nog åtta veckor, så jag skulle tagit två veckor till...men om det är sex eller åtta veckor har mindre betydelse... jag har goda erfarenheter av att göra en sak; sätta fullt fokus på ett projekt och sedan jobba med det, ett dedikerat gäng, under en begränsad tid. Vi gör så på Culinar mycket mer nu, istället för att sätta upp projekt som varar i flera månader eller år, så sätter vi till en grupp och gör det under en kort tidsperiod. Så får vi det gjort, så kommer man vidare. Jag tror mycket på det.

YCW: Att ha en deadline som är ganska snäv?

RA: Ja. Det blir inte bättre för att man drar ut på det.

YCW: Ja, det var kort tid, men med studenter med väldigt olika bakgrund och erfarenheter, i en sådan grupp kan man också komma långt på kort tid, eller hur, Håkan Johnsson på Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter?

HJ: Ja, som i vår grupp, av de sex som var där så var väl bara en från Sverige tror jag. De andra kom utifrån och det ger ju både mångfalden och synen att se på det... Och även ett ganska brett åldersspann bland studenterna ger lite andra inputs. Jag tror det är jättebra. Jag tror inte heller på jättelånga projekt som du säger Rickard, utan åtta veckor kanske är perfekt. Det gäller att de får rätt input, och den bästa inputen är när de är här hos mig, så att säga.

YCW: Blandat på många sätt som sagt, både åldrar och bakgrund och Dominique som är i 50-årsåldern och Oscar som är i 25-årsåldern...

OA: Ja, men just det här med tid så är det både negativt och positivt, men framför allt positivt. Det är klart att det var ett problem att mycket tid för oss togs av att lära känna livsmedelskedjan, företaget och problematiken. Men å andra sidan, den korta tiden gjorde att vi fick lära oss att arbeta på kort tid och leverera någonting på ett visst utsatt datum. Men framför allt så tror jag också att det här med att man gör det på kort tid ger en kreativitet! För om vi hade haft för mycket kunskap från insidan, från Culinar, så är det inte säkert att vi hade tänkt lika kreativt. Har man för mycket kunskap sedan tidigare så kan man stänga ute vissa idéer, och jag tror att i det här projektet så är det nog väldigt nyttigt för Culinar att få in idéer som är lite mer radikala kanske, och vänder på lite större stenar.

YCW: Kort tid för att leverera resultat gällde för studenterna, som tränade för projektledning för hållbar livsmedelsproduktion, men både detta att studenterna har väldigt skiftande åldrar och väldigt olika erfarenhet med sig i bagaget, Fredrik... det kan ju kännas tänker jag att det skulle vara svårt att komma in och gå en sådan här kurs om man inte själv bodde, levde, kunde Sverige... Men det är en hel del internationella studenter som går den här kursen. Hur går det då, att "slängas ut" i och försöka få någon innovation inom baljväxtproduktion eller rådgivning eller kryddor?

FF: Ja, hälften av studenterna kommer från andra länder, vi har från alla möjliga länder, och det tycker jag själv är en bidragande faktor till att kursen är så rolig! Att ha en varierad grupp, en heterogen grupp med många olika kompetenser, många olika bakgrunder tycker jag definitivt har berikat arbetet.

YCW: Oscar och Dominique, vad skulle ni säga är det viktigaste ni tar med er framåt från den här kursen, där studenter möter företag kring en konkret utmaning?

DV: Ja, jag håller nog med om det som Rickard sa att just samarbetet mellan olika parter i samhället behövs. Och som Fredrik sa också, att en insikt som den här utbildningen ger är ju att det är en stor komplexitet i matsystemet, och en part kan inte ändra matsystemet ensam. Utan alla i kedjan måste

vara med, och även kanske ta hjälp av andra, mer neutrala partners som Rickard nämnde, Vinnova.

YCW: Innovationers bästa vän är samverkan?

DV: Ja, det är det! Och mångfald!

YCW: Oscar Abelin, vad tar du med dig från att som student ha fått en utmaning från företaget Culinar?

OA: Först och främst tar jag med mig all den kunskap man har fått kring örtproduktion och förädling i Sverige, och det här projektet och livsmedelskedjan som jag jobbat med. Men sedan så just det här som vi pratar om; innovation och hur samarbete är viktigt för att innovationstakten ska öka och speciellt kanske i ett livsmedelssystem där mycket kanske är lite gammeldags ibland, och där risktagandet tenderar ibland att hamna kanske på bönderna. Och som vi pratade om tidigare kring risk och kostnader; innovation kräver ju att man behöver testa och misslyckas och gärna göra det fort. Och det kanske inte är så lätt för dem som sitter på kostnaden att göra det, så därför har man sett hur viktigt det är att kombinera och samarbeta med just universitet. Jag vet inte hur mycket tiden kostar för Rickard, men det är ändå ganska låg kostnad för arbetskraft som de får tillgång till genom oss studenter. Kan vi till exempel testa olika produktionsmetoder eller vad man nu kan testa, så kommer det att kunna bidra väldigt mycket till både bönder och andra aktörer inom kedjan.

YCW: Fredrik, ordet *game changer* är ju lite modeord, konstaterar både du och jag; men om man kollar upp beskrivningen av vad det ordet betyder egentligen, så får jag fram, ungefär: en ny faktor som dyker upp på arenan och får avgörande betydelse för den fortsatta utvecklingen. Någon som i grunden ändrar spelreglerna helt enkelt. Känner du att kurser om Innovation och utbildning för hållbar livsmedelsproduktion har potential att bli en sådan här *game changer* ett hållbart livsmedelssystem?

FF: Ja, jag tror att det kan förändra kanske hur man arbetar sedan när man kommer ut i arbetslivet. Att man kanske har en annan typ av kunskap, att man har prövat på lite andra saker.

YCW: Vad säger ni andra, att prata om sådana här utbildningar och *game changer* i samma mening, är det att sikta för högt?

HJ: Nej, jag tycker det låter jättebra det Fredrik sa nyss. Det är ju verkligen välkommet och man ser det med andra ögon och har ett annat sätt att jobba och belysa saker och ting.

DV: Som student tänker jag att jag blir inspirerad! Mina tankar gick direkt igång; hur skulle jag kunna bidra till att "*changa the game*"? när utbildningen är färdig, och vad behöver jag? Jag tycker att det är inspirerande att ha sådana mål.

YCW: Känner du detsamma Oscar?

OA: Jag är jätteglad över den här utbildningen och jag tycker att varje kurs varit väldigt verklighetsrelaterad. Och det känns som att just det här med hållbar livsmedelskedja är ett väldigt aktuellt ämne, så att det känns som en bra samverkan mellan studierna och verkligheten i allmänhet just nu.

YCW: Men det är klart, *game changer* är ett stort ord, Rickard Albin på Culinar?

RA: Det är ett stort ord. Det är få *game changing innovations*, om vi nu ska prata svengelska, inom livsmedelsindustrin. Dom största innovationerna är oftast oerhört enkla och geniala. Jag var ute och skördade tång utanför Strömstad när jag såg hur de satte ut de här småtången på en lina, och så skulle de fästa det på ett stort rep, och lindade detta runt det här repet på ett helt genialt sätt, jag kan inte beskriva det så här, men... varför hade ingen tänkt på detta innan? Och när man hittar en sådan innovation, när någon säger "varför har vi inte tänkt på detta innan?" - det är det som är en riktig innovation! Och det kan vara en enkel sak, men det förändrar ens tillvaro. Men det är få saker som är *game changers*. Som Håkan så, vi ligger på fjortonde plats. Vi måste först lära oss att krypa innan vi kan gå och sedan springa. Så det är lite långt ifrån det, jämfört med länder som Nederländerna och Danmark och Irland. Men vi jobbar på det! Och sedan en annan aspekt jag har;

det största *buzzword* som finns nu är hållbarhet. Du får inte en ansökan godkänd av någon, varken Vinnova eller FORMAS utan att det är hållbarhet i varannan mening. Och det är jättebra tycker jag – bara man menar det! Så att man inte klämmer in ordet ”hållbarhet” för att motivera en sak. Utan verkligen att det är hållbarhet bakom det också.

YCW: Det där var jättebra slutord tyckte jag, om inte någon annan har något klokt att tillägga...
Fredrik Fernqvist?

FF: Nej, jag vill bara återkoppla till vad Rickard sa om detta är en *game changer* eller inte. Vi börjar nu i utbildningen att försöka ta till oss nya arbetsmetoder och försöker göra någonting på ett annat sätt så att det ändå kanske är ett steg på vägen. Steget till en topposition förhoppningsvis, då! Men vi tittar ju på hur det är i Holland och på andra ställen där de har väldigt mycket mer samarbeten med företagen i utbildningen. Och att försöka det här i våra egna utbildningar tycker jag har varit väldigt värdefullt. Och vi lär oss och vi utvecklar oss och jag ser fram emot fortsatt samarbete framöver.

YCW: Den här kursen kommer att gå igen?

FF: Ja, precis. Och den blir bättre för varje år!

YCW: Sa Fredrik Fernqvist från SLU. Och i det här avsnittet av Feeding your mind har du också hört Håkan Johnsson från Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter, Oscar Abelin som varit och är student, Rickard Abelin som är innovationsansvarig på företaget Culinar och Dominique Vos som också gått den här kursen då, Projektledning för innovation i hållbara livsmedelssystem.

På återhörande!