

Food KIC – för företag som vill kunna påverka

Har man ingen egen forsknings- och utvecklingsavdelning, kan det vara smart att haka på den stora europeiska satsningen på livsmedelsområdet. Här kommer det, om allt går i lås, att satsas 150 miljoner euro – årligen – på att få fram livsmedelsproduktion för framtiden.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Just nu pågår ett otroligt omfattande arbete i alla EU:s länder, för att få till en storsatsning på livsmedelsfrågorna.

Food KIC, Knowledge and Innovation Community, har liknats med en ekonomisk energikick för innovation inom livsmedelsbranschen.

– Då talar vi inte om nya smaker på vatten, utan riktiga innovationer som långsiktigt kommer att ha stor betydelse för livsmedelsförsörjningen, betonar Ann-Christin Bylund, som företräder SLU i Food KIC-arbetet.

Det är SLU, som tillsammans med Lunds universitet, Chalmers och SIK, representerar den akademiska världen i Sverige. Universitetens koordinatörer leder det skrivarbete som ska bli ett underlag för politikerna i Bryssel.

Ett 30-tal ”Business Opportunity Areas” har identifierats och under våren kommer arbetsgrupper med representanter från industri och akademi att utarbeta en vision och en affärsplan för varje område.

– Vi börjar visionsarbetet i ett regionalt svensk-danskt perspektiv för att i ett nästa steg samordna detta till en gemensam europeisk ansökan, säger Ann-Christin Bylund.

I alla arbetsgrupper finns även näringslivet representerat. Än så länge är det framför allt större företag och organisationer som är med i det praktiska arbetet.

– Är man ett litet företag, som inte har en egen forsknings- och utvecklingsavdelning,

kan Food KIC vara bra. Går man med redan nu har man möjlighet att påverka resultatet, påpekar Ann-Christin Bylund.

Låter det intressant, kan man som företag vända sig till FoodBest Denmark/Swedens kansli i Köpenhamn. Mer information finns på www.foodbest.eu.

Nu är det upp till politikerna

Huruvida det blir en Food KIC eller inte beslutas av politikerna i EU.

– Vi kan ju inte vänta tills vi vet om det blir en Food KIC. Det vi gör nu är att skapa ett koncept som vi kan arbeta enligt sedan, säger Ann-Christin Bylund.

Ulf Sonesson, som är forskningschef på SIK och liksom Ann-Christin Bylund varit med och arbetat inför Food KIC under ett år, säger:

– De beslutande måste ju se trovärdigheten i Food KIC, att det faktiskt finns ett arbetssätt som kan leda till ökade innovationer och nystartade företag samt att vi kan få fram en kontinuerlig effektivisering av den storskaliga industrin. Hittills har förarbetet till största delen varit inriktat på forskning och innovation, men det tredje benet – utbildning – är en lika viktig del.

Ulf Sonesson betonar vikten av att livsmedelsbranschen överlag ökar sin kunskapsnivå.

– Vi ser ett behov av mer träffsäker utbildning redan på gymnasienivå, som kan leda till arbete. Jag skulle exempelvis gärna se mer inriktning på entreprenörskap i undervisningen.

Inom utbildningsdelen kan det också finnas möjlighet för Meny att medverka.



Inom EU arbetar akademi och näringsliv tillsammans för att få till en massiv satsning på livsmedel. Ett måste för att bland annat få en hållbar produktion.

Under tolv år har konsortiet Meny arbetat med att utveckla modeller för kunskapsöverföring mellan akademi och näringsliv. Det har bland annat resulterat i webbaserade utbildningar och Menycirklar.

– Meny är ett bra exempel på hur man kan jobba och som vi tror skulle fungera bra inom Food KIC, säger Ulf Sonesson.

Först vid halvårsskiftet vet man om det verkligen blir en Food KIC. Blir det verklighet så handlar det om 150 miljoner Euro per år i 10–15 år, en helt unik satsning på livsmedel. □

Fotnot: Företagare som är intresserade av att vara med i arbetet kan kontakta ann-christin.bylund@slu.se eller bengt.streiffert@rektor.lu.se.