



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden

Samarbeten ger nya livsmedel

– landsbygdsföretag och
SLU i samverkan

Innehåll

- 3 Inledning
- 4 Landsbygdsföretagarnas erfarenheter
- 5 Vinterdryck och ekologisk svenskodlad sötlupin
- 6 Broccoli Beneforte och minskat matsvinn
- 7 Bara Blåbär och Äppelglögg
- 8 Rabarber på ett nytt sätt
- 9 Rapsolja och nya växtbaserade proteiner
- 10 Vill du samverka med SLU i Alnarp?
- 11 Enheten för samverkan och utveckling
- 11 Samverkanslektorer
- 11 Utvecklingsprojekt inom SLU Partnerskap Alnarp
- 11 SLU Food Lab - utveckling av nya livsmedel
- 12 Vad säger forskningen om innovationer och företagsutveckling?
- 12 Forskning om innovationer och entreprenörskap
- 13 Framtida samarbeten
- 13 Kontaktuppgifter inom SLU

Inledning

Samarbeten mellan landsbygdsföretagare och SLU i Alnarp har lett till nya produkter och livsmedel på marknaden. Här är några konkreta exempel på landsbygdsföretag som utvecklat livsmedelsprodukter i samverkan med SLU.

Vi ger också några exempel på samarbetsaktörer vid SLU i Alnarp, som kan vara ingångar för företag till universitetet.

En SLU-doktorand och en forskare inom området innovationer och företagsutveckling ger sin syn på samverkan mellan universitet och näringsliv.

Välkommen att kontakta oss!



Sundsvägen 6

Alnarpeglärdan
Bibliotek
Servicecenter
Aula
Undervisningsalor

Landsbyggsföretagarnas erfarenheter

Fem företagare som satsat på nya produkter har intervjuats och de beskriver hur och på vilket sätt de har varit i kontakt med SLU i Alnarp. Det kan till exempel vara vid utvecklingen av ett nytt livsmedel, vid odling av en för Sverige ny grönsak, vid utvecklingen av en livsmedelsprocess eller vid finjustering av en ny teknik. Företagarna ger också några goda råd till andra som vill satsa på nya produkter.

De fem företagen är:

Friskfaktor Sverige, Sofie Florå

Stefan Olsson, grönsaksodlare på Bjärehalvön

Grönalunds Bi och musteri, Maria Larsson

Grudeholm, Caroline Nilsson

Gunnarshögs gård, Anja Persson



Vinterdryck och ekologisk svenskodlad sötlupin

Friskfaktor Sverige har startats och drivs av Sofie Florå. Företagets affärsidé är att arbeta för en bättre folkhälsa genom att inspirera och göra hälsosam mat enkel och lättillgänglig. Det är ett friskvårdsföretag med fokus på kost. Sofie arbetar med svenska råvaror och tar fram nya produkter, har butiks-demonstrationer och utbildar personal i butik. Under 2019 har företaget byggts ut med två nya varumärken, för att påverka alla steg från produktion till konsumtion, i en kortare och sundare varukedja. Företaget är ekologiskt certifierat.

Samverkan med SLU i Alnarp

En smaksatt och äppelbaserad dryck "Vinterdryck" har utvecklats i samarbete med SLU Food Lab i Alnarp.

Sofie Florå har även varit med i ett baljväxtprojekt där man bland annat arbetat med ekologiskt odlad sötlupin. Det var ett samarbete med SLU forskare, HS och Naturskyddsföreningen.

Våga vara modig

Samarbetet med universitetet blev en positiv upplevelse för Sofie Florå, det har gett möjlighet till att arbeta praktiskt i livsmedelslabbet i Alnarp. Men Sofie har också fått goda råd under arbetets gång av verksamhetsledaren på SLU Food Lab.

- Det har varit inspirerande och lärorikt att arbeta tillsammans med personal från universitetet i arbetet med att ta fram "Vinterdryck" och jag ser verkligen fram emot fler samarbeten.

Den största nyttan av samarbetet har varit tillgång till kunskap och labblokalerna men även mötet med vänliga och intresserade människor med stor kunskap. Sofie Florå konstaterar att hon lärt sig mer om livsmedelsprocessen samt smaksättning av en produkt utan att använda aromer. Hon uppskattar även hjälpen med att få produkten testproducerad.

Här är tre goda råd till andra som står i begrepp att utveckla produkter i samarbete med andra aktörer:

- Våga vara modig
- Sök personer som ger dig energi
- Tro på dig själv och gör det du brinner för

Sofie Florå är glad över möjligheten att få vara en del av ett samarbete mellan olika aktörer och har redan fler idéer som hon vill prova.

– Man kan komma hur långt som helst om man samarbetar, konstaterar Sofie Florå.



- Man kan komma hur långt som helst om man samarbetar.



Sofie Florå

Friskfaktor Sverige på Facebook >>

Friskfaktor Sverige på Instagram >>

Broccoli Beneforte och minskat matsvinn

Stefan Olsson tog över lantbruket på Bjäre för 32 års sedan av sina föräldrar. I dag drivs företaget tillsammans med två av sönerna. Odlingen är på 30 ha varav 20 hektar är grönsaksodling och 10 hektar är potatisodling. Det är en arbetsintensiv verksamhet så under säsong är det ca 20 anställda på gården. Här odlas isbergssallat, salladen cosmopolitan, broccoli, stjälselleri, potatis och kål av olika slag samt dill. Grönsakerna levereras till grossistföretaget Grönsaksmästarna.

Samverkan med SLU

De senaste åren har Stefans företag deltagit i några olika projekt tillsammans med forskare vid SLU i Alnarp. I ett av projekten introducerades en för Sverige ny hälsofrämjande broccolisort, sorten *Beneforte*. Provodling av sorten ingick som en del i detta projekt och det skedde på Stefans gård. Samarbetsparterna i projektet var forskare från SLU, ett grossistföretag och grönsaksodlare. I ett annat projekt handlade det om att minska matsvinnet. Kål odlades på gården och putsresterna i fält togs omhand för att användas till livsmedel på ett nytt sätt.

Ny kunskap och större nätverk

Samarbetet med SLU har gett Stefan Olsson tillfälle att lära sig mer om till exempel hälsofördelar med att äta grönsaker. Odlingen av broccolin *Beneforte* uppmärksammades i media och det kändes positivt att det kunde bidra till samhällsdebatten om hälsosamma livsmedel. Det kan medföra att till exempel politiska beslut och trender i samhället påverkas. – Jag är väldigt odlingsintresserad och känner en stolthet i att odla förstklassiga grönsakskulturer. Jag brinner för att odla grönsaker och att vara en yrkesskicklig odlare, säger Stefan Olsson.

Stefan har tre goda råd till andra som är intresserade av att samverka med universitetet:

- Det är utvecklande att vara med i samarbetsprojekt. Man får ny kunskap från andra aktörer i samarbetet.
- Nätverket blir större och det kan gynna det egna företaget.
- Det kan leda till odlingar av nya grönsaker som efterfrågas av konsumenten.

Stefan Olsson ser det som värdefullt att samarbeta med universitet eftersom forskning på så sätt kan komma till nytta i trädgårdsnäringen.

Läs mer om Stefan Olsson >>
////////////////////



...känner en stolthet
i att odla förstklassiga
grönsakskulturer.



Stefan Olsson



Bara Blåbär och Äppelglögg

Grönalunds Bi och Musteri är ett landsbygdsföretag utanför Hästveda som drivs av Maria Larsson och Christian Nilsson. Det startade med biodling och därefter har företaget vuxit och har nu flera ben att stå på. På gården finns aroniabuskar och de har också en hel del rabarber.

De produkter som företaget säljer är kött och charkprodukter från utegående linderödsgrisar, äppelmust, honung, saft, kryddor och senap. Exempel på produkter är dryckerna "Bara Blåbär" och "Bara Aronia". En annan populär produkt är den äppelglögg som företaget säljer.

Maria och Christian har tidigare sålt en stor del av produkterna på marknader och mässor men under år 2020 så har försäljningen flyttats över allt mer till Reko-ring. En annan viktig försäljningskanal är Bondens egen marknad i Malmö. Enligt Maria så ger kontakterna med kunderna på Reko-ringarna värdefull kunskap om vad kunderna efterfrågar.

Samverkan med SLU

Företaget kom i kontakt med SLU när man skulle börja tillverka och sälja drycker, för knappt tio år sedan. Maria minns att det var svårt att få kontakt med SLU eftersom man inte visste vart man skulle vända sig. Det kändes också skrämmande att kontakta SLU "är de intresserade av mig

och mitt lilla företag. Vad har jag som kan intressera SLU?" Men det var på en mäsas som Maria och Christian kom i kontakt med SLU och ett pågående dryckesprojekt. Därefter har samarbetet fortsatt och numera är det SLU Food Lab och dess verksamhetsledare Gun Hagström som Maria har mest kontakt med.

– Gun Hagströms breda kompetens och breda nätverk gör att det är intressant att hålla kontakten. Nätverket som SLU erbjuder i form av seminarier och workshops är intressant och lärorikt, säger Maria Larsson.

Grönalunds Bi och Musteri på Facebook >>

– Nätverket som SLU erbjuder i form av seminarier och workshops är intressant och lärorikt



Maria Larsson



– Samarbetet med SLU ledde till att produktutvecklingen kom igång



Caroline Nilsson

Rabarber på ett nytt sätt

Grudeholm är beläget på Söderslätt i Skåne. Gården drivs av Caroline och Nils-Johan Nilsson sedan 1989. På gården fanns redan från starten en rabarberodling som man omsorgsfullt har förvaltats och utvecklat. Rabarbern planterades på gården i början på 1960-talet. Sedan dess har odlingen utökats och man har provat sig fram med nyare sorter med andra egenskaper.

Rabarbern skördas för hand från maj – augusti och säljs mestadels till butiker via grossist. Sedan år 2014 säljs även en rabarberdryck som produceras av gårdens rabarber. Rabarberna kallpressas och därefter tillsätts vatten och socker innan drycken pastöriseras och buteljeras. På gården odlas även grön sparris, potatis, lök, spannmål, raps och sockerbetor. Dessutom odlas pumpor av många olika slag.

Samverkan med SLU

Caroline Nilsson kom i kontakt med SLU för några år sedan och drycken togs fram första gången till Borgeby fältdagar. Drycken producerades inledningsvis av SLU i Balsgård i två omgångar. I början var det problem bland annat med att utvinna saften ur rabarbern med de maskiner som användes till äpple. I ett senare skede kontaktades Sövde Musteri som

numera producerar både råsaft och den färdiga produkten "Grudeholm Rabarberdryck". Företaget har sedan utvecklat fler produkter genom att ta en del av råsaften i retur. Exempel på andra produkter är rabarberglögg, marmelad och kolasås.

– Samarbetet med SLU ledde till att produktutvecklingen kom igång och därefter har flera andra produkter utvecklats. Odlingen av rabarber fanns sedan lång tid tillbaka på gården men vi gjorde ingenting mer med den. Nu förädlar vi rabarbern på ett helt annat vis, säger Caroline Nilsson. Rabarberdrycken har blivit framgångsrik och det beror, enligt Caroline, utöver smaken även på den snygga etiketten och ett medvetet arbete med att besöka kunder. Det kan nämnas att en av kunderna är Grand Hotell i Lund som säljer den i sin bardisk. – En fantastisk dryck som smakar rabarber när den är som bäst, säger Caroline Nilsson avslutningsvis.

Mer om Grudeholm >>
////////////////////



Rapsolja och nya växtbaserade proteiner

Familjeföretaget Gunnarshög grundades 1897 och drivs av familjen i 3:e och 4:e generationen. Raps odlas på gården tillsammans med andra grödor, totalt 85 ha. Företaget drivs av far, svärmor, son och svärdotter (Anja Persson). De har olika ansvarsområden och kompetens. Anja Persson tar hand om besökare under turistsäsongen, personalärenden och miljöfrågor. Anja har en utbildning från SLU i Alnarp som landsbygdsentreprenör. Företaget har 18 anställda och 9 extra under växtsäsongen. Huvudgrödan är raps som förädlas och säljs som kallpressad rapsolja. Det finns även ett sommarkafé och en butik på gården. Gården har cirka 45 000 besökare per år. En aktivitet som besökarna kan ta del av är att kallpressa sin egen flaska med rapsolja.

Samverkan med universitet

Rapsfrökaka är en restprodukt som blir över när man pressar rapsolja. Anja har varit i kontakt med Lunds universitet för bearbetning av rapsfrökaka, för att göra den god och hälsosam för människor. Proteinet i rapsfrökakan skulle till exempel kunna komplettera sojaböner och quorn som proteinrik mat. Företaget har också varit involverat i SLU-projektet "Proteinfabriken". Det projektet syftar till att extrahera och ta till vara olika proteiner från växter som sen kan användas till

produkter inom livsmedelsindustrin. Anja har lång erfarenhet av att samarbeta med olika universitet.

– Akademin och näringslivet har mycket att vinna om de samarbetade mer, konstaterar hon.

Anja har några goda råd till andra när det gäller att utveckla nya produkter.

- Du måste tycka det är roligt att jobba med innovationer. Ge inte upp. En erfarenhet är att det tar tid att skapa nytt och att det ingår att hantera både misslyckanden och bakslag.
- Omge dig med människor som har kompetenser som kompletterar din egen. Det är omöjligt att vara expert på allt.
- Var medveten om trender och försök att använda dem i din marknadsföring och affärsutveckling.

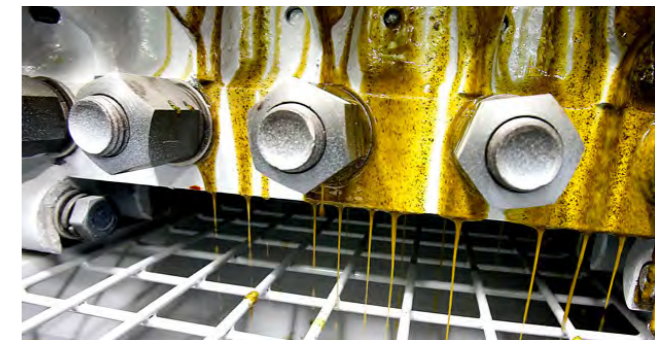
Mer om Gunnarshög >>
////////////////////



– Akademin och näringslivet har mycket att vinna om de samarbetade mer



Anja Persson





Vill du samverka med SLU i Alnarp?

SLU arbetar med samverkan med landsbyggsföretag på flera olika sätt. Enheten för samverkan och utveckling i Alnarp arbetar med samverkan inom områdena trädgård och lantbruk, inom till exempel SLU Partnerskap Alnarp och Kompetensutveckling för yrkesverksamma. Ett annat exempel är de samverkanslektorer som finns inom olika ämnesområden. De har i uppdrag att föra en dialog med bland annat landsbyggsföretag. SLU Partnerskap Alnarp har i uppdrag att initiera och genomföra utvecklingsprojekt som sker i samarbete mellan forskare vid SLU och medlemsföretag inom skogs-, lantbruks- och trädgårdsbranschen. Ytterligare ett exempel är SLU Food Lab i Alnarp, ett livsmedelslaboratorium i mindre skala, som arbetar i utbildnings-, forsknings- och utvecklingsprojekt tillsammans med branschens aktörer.

Så här kan du samverka med SLU

Enheten för samverkan och utveckling

Enheten har i uppdrag att initiera, koordinera och medfinansiera forsknings- och utvecklingsprojekt i samverkan med interna och externa parter. Vi utvecklar och genomför fortbildningsinsatser, skapar mötesplatser och nätverk samt verkar för samarbeten inom SLU och tillsammans med företag inom våra sektorer samt med andra lärosäten.

Samverkanslektorer

SLU har flera forskare med särskilt uppdrag att föra en dialog med det omgivande samhället. En av samverkanslektorerna inom livsmedelskedjan och trädgårdsområdet är Malin Hultberg, SLU i Alnarp. Hon beskriver samverkansuppdraget så här, "SLU samverkar för att förmedla vetenskapligt baserad kunskap till det omgivande samhället och för att bidra till kunskapsutveckling samt för att höja kvaliteten i vår forskning och utbildning".

Läs mer om Malin Hultberg >>

Utvecklingsprojekt inom SLU Partnerskap Alnarp

Partnerskap Alnarps medlemsföretag (cirka 90 företag och organisationer) och SLU:s forskare samarbetar i många olika utvecklingsprojekt. Projekten belyser både aktuella forskningsområden och aktuella frågeställningar till nytta för branschens olika företag. Ett exempel på vad ett projekt kan leda till är odling av en för Sverige ny kultur, sötpotatis. I andra projekt har man arbetat med att ta fram nya sätt att ta till vara restflöden från bland annat grönsakers putsrester på fält. Andra projekt har arbetat med förutsättningarna för en introduktion av en grönsak med speciellt dokumenterade hälsofrämjande egenskaper. Broccolisorten Beneforte, som har testodlats i Sverige och som numera odlas i kommersiell skala hos grönsaksodlare, se ovan, företaget Stefan Olsson på Bjärehalvön.

Läs mer om SLU Partnerskap Alnarp >>

"SLU samverkar för att förmedla vetenskapligt baserad kunskap till det omgivande samhället och för att bidra till kunskapsutveckling samt för att höja kvaliteten i vår forskning och utbildning".

SLU Food Lab - utveckling av nya livsmedel

SLU Food Lab i Alnarp är ett laboratorium för produkter och livsmedel inom det växtbaserade området. Det är ett mindre utvecklingslaboratorium som medverkar i olika forsknings-, utvecklings- och utbildningsprojekt. Verksamhetsledare Gun Hagström beskriver hur SLU Food Lab i Alnarp utgör en betydelsefull del i olika samarbeten med företag inom branschen.

– Vi ingår i olika sammanhang, dels i forskningsprojekt dels i undervisningen, med vår kunskap om olika processer från råvara till livsmedel. Men vi samarbetar också med företag, säger Gun Hagström. Exempel på företag som SLU Food Lab samarbetat med är Friskfaktor Sverige och Grönalunds Bi och Musteri, se ovan.



Vad säger forskningen om innovationer och företagsutveckling?

Annie Drottberger, anställd vid SLU i Alnarp, arbetar i ett doktorandprojekt som handlar om innovationer inom trädgårdsområdet. I sitt arbete som doktorand kommer Annie i kontakt med ett stort antal företagare inom trädgårdsbranschen. På frågan om vilken uppfattning hon har om trädgårdsföretagarnas erfarenhet och intresse av att samarbeta med SLU, svarar hon.

– Många företag är väldigt positiva till SLU och den kompetens som finns på universitetet. Det finns flera goda exempel där odlare tagit kontakt med forskare på SLU för att ta del av senaste kunskapen och kunna utveckla sina produkter eller få ta del av det senaste inom teknikutvecklingen.

Läs mer om Annie Drottbergers forskning vid SLU >>



Forskning om innovationer och entreprenörskap

Erik Hunter, anställd vid SLU i Alnarp, forskar om entreprenörskap och innovationer inom lantbruksnäringen. Forskningen visar att det svenska lantbruket har en låg grad av innovation och entreprenörskap jämfört med andra branscher. Vad kan det bero på? En förklaring kan vara att det inte är accepterat att göra något annorlunda, som sticker ut i mängden, i varje fall inte när det gäller marknadsinnovationer och diversifiering. Forskningen visar också att de entreprenörer som vågat satsa på innovationer men misslyckas står helt ensamma. De som inte lyckas upplever ofta stigma, skam och sorg. För att skydda sig själva är det inte ovanligt att man skyller orsaken till misslyckandet på externa skäl som ligger utanför den egna kontrollen, såsom otur eller vädret. Detta hjälper företagarna att få sympati från andra, men hindrar dem från att lära av erfarenheten. Istället för att hjälpa lantbruksföretagarna att lära av och återhämta sig från deras misslyckande så står de helt ensamma utan stöd från vare sig myndigheter eller branschens organisationer. Samhället, såväl politiker som akademi, uppmuntrar entreprenörskap och innovation vilket gör att många företagare ger sig in i olika projekt.

Läs mer om Erik Hunters forskning vid SLU >>



Råd från forskaren Erik Hunter:

- Sänk den känslomässiga hängivenheten. Om satsningen betraktas som "mitt barn" kan det vålla problem såsom irrationellt beteende.
- De flesta som satsar har ingen exit-strategi. Gör en plan för hur du ska dra dig ur innovationssatsningen om det misslyckas.
- Ha tydliga mål
- Var öppen i innovationsprocessen gentemot omgivningen. Stigmatiseringen blir då inte lika stor om satsningen misslyckas.
- Satsa inte mer än du har råd att förlora
- Bli bättre på att hantera förväntningar.

Framtida samarbeten

Tanken med den här foldern är att visa på framgångsrika samarbeten mellan landsbygdsföretag och universitet och vad det kan leda till. Men också att inspirera till nya initiativ, nya samarbeten och nya livsmedel på marknaden. Välkommen att ta kontakt!

Kontaktuppgifter till de företag som medverkar:

Friskfaktor Sverige, Sofie Florå, sofie@friskfaktorsverige.se

Stefan Olsson, grönsaksodlare på Bjärehalvön, stefanolsson@bjarenet.com

Grönalunds Bi och musteri, Maria Larsson, gronabi@gmail.com

Grudeholm, Caroline Nilsson, caroline@grudeholm.se

Gunnarshögs gård, Anja Persson, info@gunnarshog.se

Kontaktuppgifter inom SLU:

Enheten för samverkan och utveckling i Alnarp,

slu.se/samverkanochutveckling >>



Projektledare Susanna Lundqvist, susanna.lundqvist@slu.se

Projektledare Lena Johnson, lena.johnson@slu.se

Verksamhetsledare SLU Partnerskap Alnarp, Carl-Otto Swartz, carl.otto.swartz@slu.se

Verksamhetsledare SLU Food Lab, Gun Hagström, gun.hagstrom@slu.se

Doktorand Annie Drottberger, annie.drottberger@slu.se

Forskare Erik Hunter, erik.hunter@slu.se

Samverkanslektor Malin Hultberg, malin.hultberg@slu.se

Samverkanslektorer vid SLU,

slu.se/samverkanslektorer >>



Finansiering av projektet

Foldern är framtagen inom ramen för projektet "Initiering av produktutveckling med framgångsrika samarbeten som förebild". Det finansierades med stöd av landsbygdsprogrammet, Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling, och pågick under 2019-2021. Projektägare är Enheten för samverkan och utveckling vid SLU i Alnarp.

Fyra av företagen har intervjuats av Lena Johnson och Susanna Lundqvist, Enheten för samverkan och utveckling vid SLU i Alnarp. Gunnarshögs gård, Anja Persson har intervjuats av Boel Sandskär inom ramen för projektet Food Inno. Intervjuerna genomfördes under 2019-2020.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden



© 2021 Sveriges lantbruksuniversitet, Enheten för samverkan och utveckling

Text: Lena Johnson och Susanna Lundqvist

Grafisk formgivning: Hanna Weiber Post

Illustrationer: Michael Kwick och Fredrik Saarkoppel

Foto:

Sida 1,4,8 – Pixabay

Sida 5 - Sofie Florå

Sida 6 - (ovan) Staffan Andersson, (under) Lena Johnson

Sida 7 - Maria Larsson

Sida 8 - Martin Nilsson

Sida 9 - (ovan) Emelie Pålsson, (under) Hans Jonsson

Sida 10 - Susanna Lundqvist

Sida 13 - Lena Johnson



SCIENCE AND
EDUCATION **FOR**
SUSTAINABLE
LIFE