

# Slutrapport för stöd till insatser på livsmedelsområdet

2011-11-25

Innovationstävling för studenter "Sverige – Det nya matlandet"

## 1. Sammanfattning

- Skapat en helt ny innovationstävling inom svensk livsmedelsproduktion.
- Skapat flera nya, spännande och konkreta, realiserbara idéer inom livsmedelsområdet, från jord till bord.
- Stimulerat till fler innovationer inom olika livsmedelsbranscher i Sverige.
- Inspirerat flera aktörer inom hela livsmedelskedjan att tänka mer kreativt och proaktivt.
- Flyttat fokus från negativa diskussioner om tillsatser etc. till betydligt mer positiva och framåtsträvande diskussioner.
- Skapat ökat positivt intresse och positivt engagemang för livsmedelbranschen.
- Uppmuntrat till tvärvetenskapliga kontakter inom och mellan universitet/högskolor och livsmedelsföretag.
- Entusiasmerat och lockat yngre människor att söka sig till livsmedelbranschen.

Årets idé har varit mycket uppskattad och fått stort intresse av studenter, deltagare på Livsmedelsdagarna, medlemmarna i Livsmedelsföreningen m fl. Med branschens positiva mottagande till detta lyckade initiativ vill vi gärna upprepa tävlingen "Årets idé" även nästa år. Inför nästa års idéävling kommer vi att fokusera på att marknadsföra tävlingen mer i olika media och även arbeta för att ännu fler studenter involveras.

## 2. Bakgrund

Efter flera års negativ fokusering på tillsatser e t c är det nu dags att genom bland annat innovationer stärka utvecklingen av och allmänhetens uppfattning om livsmedelsbranschen. Inför årets Livsmedelsdagar 7-9 september 2011 introducerade därför Livsmedelsföreningen en tävling för studenter vid universitet och högskolor i Sverige. Uppdraget var att göra en livsmedelsinnovation/idé inom visionen "Sverige – Det nya matlandet" omfattande de 5 olika fokusområdena:

1. Offentlig mat
2. Primärproduktion
3. Förädlad mat
4. Matturism
5. Restaurang

Studenterna kunde välja att göra en innovation inom ett eller flera fokusområden, men helst fokusera på de styrkor som Sverige som matland redan har och som kan vidareutvecklas. Det kan gälla allt från våra unika råvaror med speciella kvaliteter/egenskaper, djurskydd, klimat- och miljötänkande, processtekniker, industriell design, smarta förpackningar, logistik, distribution, måltidskoncept, tillagningsmetoder, måltidsmiljö, serveringslösningar, avfallshantering, återvinning och mycket mer. Förutsättningen är alltså mycket bred och tävlingsbidragen kan handla om allt från en specificerad, unik detalj, specifik produkt- eller processidé till ett nytt koncept eller en helt ny affärsidé.

Studenterna stimulerades att bilda tvärvetenskapliga lag för att tillsammans arbeta fram nya spännande livsmedelsinnovationer. Tävlingsbidragen skickades in till Livsmedelsföreningens styrelse senast 10 maj 2011 där nedanstående punkter skulle ingå:

- Namn på tävlingsbidraget
- Slogan som beskriver innovationen med en mening.
- Beskrivning av innovationen inklusive illustrationer
- Unika fördelar
- Vem ska använda innovationen? När? Var? Hur?

De inkomna tävlingsbidragen bedömdes av en jury som valde ut de 3 bästa idéerna. Dessa 3 finalistlag fick vardera maximalt 10 000:- för att kunna arbeta vidare med sina respektive tävlingsförslag, göra postrar, eventuella prototyper, vässa sina idéer ytterligare och göra en säljande presentation. Finalistlagen inbjöds sedan till Livsmedelsdagarna 7-9 september i Tylösand för att presentera sin livsmedelsidé. Vinnarlaget utsågs av en av Livsmedelsföreningen speciellt utvald jury och fick 30 000:- i pris.

### 3. Syfte och målgrupp

Syftet var att stimulera till fler innovationer inom livsmedelbranschen genom att utlysa en tävling för studenter med uppdraget är att göra en livsmedelsinnovation inom visionen "Sverige – Det nya matlandet" inom ett eller flera av de 5 fokusområdena. Uppdraget var att fokusera på de styrkor som Sverige som matland redan har och som kan utvecklas. Det kan gälla allt från en specificerad, unik detalj, specifik produkt- eller processidé till ett nytt koncept eller en helt ny affärsidé. Målgruppen var studenter från Sveriges universitet och högskolor, bl a Chalmers tekniska högskola, Göteborgs universitet, Högskolan i Kristianstad,

Linnéuniversitetet i Kalmar, Lunds universitet, Örebro universitet, Stockholms universitet, Sveriges Lantbruksuniversitet, Umeå universitet och Uppsala universitet.

## Projektet mål

- Ta fram nya innovationer inom livsmedelsbranschen i Sverige där tre av dessa vidareutvecklas och presenteras på Sveriges största livsmedelskonferens Livsmedelsdagarna i Tylösand.
- Stimulera till fler innovationer inom olika livsmedelsbranscher i Sverige.
- Inspirera livsmedelsföretag att tänka mer kreativt och proaktivt.
- Uppmuntra till tvärvetenskapliga kontakter inom och mellan universitet/högskolor och livsmedelsföretag.
- Entusiasmera och locka yngre människor att söka sig till livsmedelsbranschen.

## Genomförandeplan och tidplan

Projektplanering	Jan 2011
Framtagande av informationsmaterial, inbjudan, affischer etc	Feb 2011
Kontakta utbildningsansvariga på resp universitet/högskola	Feb 2011
Utskick av tävlingsinbjudan, annonsering, lobbying etc	Feb-Mar 2011
Marknadsföring	Mar-Sep 2011
Insändning av tävlingsbidrag - dead line	10 Maj 2011
Bedömning av inskickade tävlingsbidrag och utse 3 finalistlag	Maj 2011
Finalistlagen vidareutv innovationerna och presentationsmtrl	Maj-Aug 2011
Coaching av studenterna för vidare utveckling av idéerna.	
Final på Livsmedelsdagarna - Presentation - utse vinnare	7-9 Sep 2011
Pressaktiviteter, inkl publicering i Livsmedel i Fokus, m fl	Aug-Okt 2011

## 4. Spridning av projektets resultat

Informationsmaterial, inbjudan, affischer och personliga kontakter med Sveriges universitet och högskolor.

Annonsering, pressrelease, presslunch

Livsmedelsföreningens webbplats

Livsmedel i Fokus webbplats

Livsmedelsdagarna med cirka 350 deltagare

- presentation av de tre finalistbidragen i bemannade utställningsmontrar

- visning av inspelade filmer av finalistbidragen

- prismotivering från juryn

- prisutdelning

Reportage/artiklar av finalistlagen i tidningen Livsmedel i Fokus

Föreläsning vid Top Packaging Summit i Malmö

## Projektets finansiering

Projektet har hittills finansierats av Livsmedelsföreningen, totalt 293 213 kr, där vi söker utbetalning av stödet för hälften av denna summa från Jordbruksverket, d v s 146 606 kr.

## 5. Projektets arbetssätt

Projektorganisation: Livsmedelsföreningens styrelse har utsett en arbetsgrupp inom styrelsen för att arbeta med projektet bestående av:

Rickard Albin, Produktutvecklingschef, Campbell Soup Sweden AB

Anna Blücher, Universitetslektor och programansvarig för kandidatprogrammet Nutrition och Livsmedelsvetenskap, Linnéuniversitetet.

Lisa Rudin, Verksamhetsledare, Livsmedelsföreningen.

Denna arbetsgrupp har sedan genomfört projektet i samarbete med universitet och högskolor med planerade avstämningsmöten med övriga ledamöter i Livsmedelsföreningens styrelse.

## 6. Slutsats och rekommendationer

Årets idé har varit mycket uppskattad och fått stort intresse av studenter, deltagare på Livsmedelsdagarna, medlemmarna i Livsmedelsföreningen m fl. Med denna jordnära idéävling inom livsmedelsområdet har vi lyckats avdramatisera begreppet innovation som något väldigt komplicerat och svårfångat. Istället har de deltagande lagen visat på flera spännande idéer som med relativt små, men smarta medel kan förbättra för flera aktörer inom livsmedelskedjan. De "enklaste" idéerna är ju ofta de bästa!

Med branschens positiva mottagande till detta lyckade initiativ vill vi gärna upprepa tävlingen "Årets idé" även nästa år. Genom innovation och fler, nya, spännande idéer kan vi skapa en mer optimistisk och positiv bild av svensk livsmedelsproduktion. Årets tävling har visat exempel på flera realiserbara projekt som kan bidra till att nya företag och/eller arbetstillfällen skapas inom livsmedelbranschen.

Inför nästa års idéävling kommer vi att fokusera på att marknadsföra tävlingen mer i olika media och även arbeta för att ännu fler studenter involveras.

## Kontaktpersoner

Rickard Albin, Produktutvecklingschef, Campbell Soup Sweden AB  
Tel 044-108015, Mobil: 0705-391300, [rickard\\_albin@campbellsoup.com](mailto:rickard_albin@campbellsoup.com)

Anna Blücher, Universitetslektor och programansvarig för kandidatprogrammet  
Nutrition och Livsmedelsvetenskap, Linnéuniversitetet  
Tel: 0480-446214, Mobil: 0707-948448, [anna.blucher@lnu.se](mailto:anna.blucher@lnu.se)