

Dnr 19-12802/09

Rapport 20101130

Svensk vinakademi - innovativ metod att utveckla Matlandet

Sammanfattning

- Syftet med projektet, som är en förstudie till en permanent verksamhet, är att studera förutsättningarna för att ta fram en metodik för att utveckla och kvalitetssäkra en bransch inom småskalig livsmedelsproduktion, inom Matlandet Sverige, i detta fall svensk vinproduktion.
- I vårt arbete har vi breddat kundgruppen för det framtida kompetenscentrat till att förutom vin omfatta produktion av fermenterade drycker från andra frukter, bär och vegetabilier
- Ett flertal kontakter med vinproducenter har resulterat i ett uttalat behov av ett svenskt kompetenscentrum kring fermenterade drycker till vilket producenter ska kunna vända sig för att få tillgång kvalificerad rådgivning och kompetensutveckling.
- Företagarna dvs. producenterna måste veta mer om sina kunder och framförallt deras kund kund dvs. konsumenterna för att branschen skall kunna överleva
- Vi har breddat kundgruppen för det framtida kompetenscentrat till att utgöra förutom vin även produktion av drycker baserade på andra frukter och vegetabilier i en fermenteringsprocess.
- Det är väsentligt att redan för början producera viner med allra högsta kvalitet. Den svenska konsumenten är bortskämd genom systembolagets stora utbud av högkvalitetsviner. En tydlig och neutral kvalitetssäkringsfunktion är ett måste.
- Verksamheten i en producentenhet måste ha en sund ekonomi vilket kräver kunskap, kvalitetsmedvetande och affärsmässighet. Sverige, liksom Kanada, kan aldrig konkurrera med lågprisvinerna på marknaden

- Det är, för nordiska vinodlare tvunget för ekonomin att kunna kombinera produktionen med mervärden av typ vinprovningar, direktförsäljning av vin, övrig gårdsförsäljning, turism mm. Vingårdens personal måste vara professionell i allt
- Regelverk, lagar, olika tillstånd, samordning mellan myndigheter - men också en gemensam laboratorieverksamhet krävs.
- Kooperativ och samordning av dyrbar utrustning mellan vingårdar minskar slöseri med tid och resurser. Uppbyggnaden av kvalitetskontroll, smakpanel, help desk och lobbyverksamhet är av högsta vikt.
- Det finns ett önskemål och ett behov av ökad kompetens inom olika ämnesområden vilket kan tillgodoses genom kurser/seminarier och studiecirklar. Exempel på relevanta ämnesområden är växtmaterial, växtodling inklusive växtskydd, geologi, geofysik, sensorik, oenologi, klimatologi, mikrobiologi, tillämpad kemi, ekonomi, affärsutveckling, entreprenörskap, marknadsföring, omvärldsanalys, processteknologi/engineering, förpackningsteknologi
- Vinbranschen kan användas som demonstration för utveckling av en ny bransch inom småskalig och närproducerat . Modellen inbegriper en öppen affärsmodell, behov av Upplevelsekoncept = kulinarisk turism där dryck är nyckeln och varumärket, plats och storytelling är viktiga faktorer. Det finns ett behov av kvalitetssäkring
- Det är väsentligt för branschens överlevnad att en permanent verksamhet startar för rådgivning och utbildning men också kvalitetssäkring av de svenska vinerna

Innehållsförteckning

Innehåll

Sammanfattning	1
Innehållsförteckning.....	3
Bakgrund.....	5
Syfte och Målgrupp.....	6
Projektets mål	6
Genomförande plan och tidsplan	7
Spridning av projektets resultat.....	10
Projektets finansiering	11
Projektets arbetsätt	11
Slutsats och rekommendationer.....	11
Kontaktperson.....	12
Källor och referenser.....	12
Bilaga 1 Projektets resultat.....	13

Bakgrund.

Lantbygdsministrernas vision om att Sverige skall bli Europas nya matland blir mer komplett med en utvecklad vinproduktion

Produktion av vin är en ny och spännande del av den svenska småskaliga livsmedelsbranschen, med särskilt stor potential för turistnäring och landsbygd. Speciellt intressant kommer vinodlingen att bli när gårdsförsäljningen kommer igång..

Sverige räknas inom EU som ett officiellt vinland sedan 1999 med en kvot på 250 000 l vin/år. Idag finns ca 200-250 vingårdar varav 10-15 är av myndigheterna godkända gårdar. Odling och produktion görs ännu i liten skala och när och lokalproducerat.

En förutsättning för att vinbranschen skall utvecklas, bli hållbar och skapa nya jobb är att denna utveckling sker professionellt, dvs. att det finns en metodik för att framställa och kvalitetssäkra de produkter som produceras men också för hur affärsplattformen skall uppnås för företaget.

Det är inte helt självklart att odla vin i ett så relativt svalt klimat som det svenska. Men det är både möjligt och till och med framgångsrikt. Vårt klimat påminner om vindistrikt i Kanada och Nya Zeeland och de sydligaste delarna av Sverige har temperatur- och fuktighetsvärden som i stora delar sammanfaller med Bourgognes i Frankrike. Däremot är det en kulturellt ny produkt i det svenska odlingslandskapet, vilket kräver en introduktionsperiod.

Projektidén är att utveckla och studera det svenska vinets möjligheter. Det har i projektet utökats till fermenterade drycker baserat på även andra fukter och bär, typ äpple, svarta vinbär, havtorn etc. Projektet är en förstudie, som skall demonstrera hur en småskalig livsmedelsbransch kan utvecklas i Matlandets anda, dvs. metoder som används skall direkt kunna användas och överföras till andra branscher inom närproduktion och småskalighet.

Denna rapport redovisar resultatet från den förstudie vars ansökan blev godkänd av Jordbruksverket i februari 2010. Stort arbete har lagts ned på att ta kontakt med aktörer och verksamheter som redan kan mycket om området för att analysera kunskaper var de existerar och vad de redan uppnått.

Syfte och Målgrupp

Syftet med projektet är att studera förutsättningarna för att ta fram en metodik att utveckla och kvalitetssäkra en bransch inom småskalig livsmedelsproduktion. Vi har specifikt fokuserat på utveckling av odling och produktion av vin liksom fermenterade drycker baserade på andra frukter och bär. Vi vill i förlängningen studera såväl det svenska vinets möjligheter som andra fermenterade drycker. Vi vill dessutom kunna identifiera hur de olika producenterna skall kunna differentiera sig gentemot konkurrenter och kvalitetssäkra smak och kvalitet. Ett framtida projekt kommer att resultera i riktlinjer, kunskaper och kravspecifikationer för hur svenska drycker inom kundgruppen skall odla sina råvaror men också produceras. Metodiken, som skall utveckla denna näring kan senare direkt kunna användas och överföras till småskaliga närproduktioner inom livsmedelsbranschen.

Arbetet i projektet, som genomförts 2010 är en förstudie i riktlinjer hur vi skall driva en permanent verksamhet för att skapa hållbarhet och tillväxt samt skapa nya arbetstillfällen..

Målgrupp är användarna, dvs. aktörerna i dryckernas värdekedja: Odlare, distributörer, producenter, restauratörer etc. men också kunskapsgivare i form av forskare myndighetspersoner och konsulter.

Det ursprungliga syftet från projektansökan kvarstår och legat fast genom hela projektperioden med en modifiering av urvalet av råvarorna, vilket breddats till att även omfatta andra frukter och bär. Skälet till breddningen är att det finns ett stort behov av öka antalet kundgrupper och dessa har likartade behov av kunskap och rådgivning.

Vi har därför delat upp området i två: Oenologi, fermenterade vinprodukter (bara druvor) respektive övriga fermenterade drycker, öl, vin och cider. Det geografiska området är till att börja med Sverige men omfattar på sikt Danmark, Norge, Finland och Nordtyskland för att omfatta områden men snarligt klimat

Projektets mål

Projektets slutmål är att ha ett demonstrationsprojekt med en metodik för hur Matlandet Sverige kan utvecklas via studerade kundgrupper. Målet är, också på sikt, att ha en permanent verksamhet och ett genomförande projekt med bl.a. en handbok, som ger riktlinjer, kunskaper och kravspecifikationer, men också ett kompetenscentrum som

skall stödja den svenska vinnäringen kring kvalitetssäkring, utbildning och utveckling av branschen. En producent skall kunna vända sig till detta forum för att bli kopplad till kunskap genom rådgivning och kurser. Det ökar kompetensen och innovationskraften inom branschen.

Målen har uppfyllts helt enligt planen vilket också är nämnda i ansökan

Genomförande plan och tidsplan

Förstudien har genomförts under 2010 med hjälp av många olika aktiviteter. Kontakter har tagits med blivande samarbetspartners. En referensgrupp har bildats. Pågående relevant forskning i Sverige och andra länder har kartlagts. Regelverk samt kravspecifikationer mm kring vinproduktion har sammanfattats. Ett examensarbete med syfte att undersöka specifika behov när det gäller kvalitetssäkring av svenskt vin har påbörjats. En omvärldsanalys är gjord och grunden är lag till ett framtida genomförandeprojekt. Vi har därmed påbörjat det i ansökan planerade demonstrationsprojektet

I mars 2010 bildades en referensgrupp och inom svensk vinodlarförening bildades en grupp med vinodlare som skall stödja arbetet. I april och maj har kontakter tagits med kunskapscentra i Danmark, Tyskland, Kanada, Australien. I juli, augusti och september har kontakter tagits med forskare och experter på klimat, jordmåner, omvärldsanalys. I september hölls en workshop med producenter för att utröna deras behov och deras prioriteringar. Under hösten pågår analys och planering av det fortsatta arbetet som är mycket inspirerande.

Förstudien har alltså efterhand breddats till att, utöver vin, omfatta produktion av fermenterade drycker baserade på andra frukter, bär och vegetabilier. Dessa alternativa råvaror utgör redan idag utgör en stor och underutnyttjad inhemsk resurs som skulle kunna resultera i mycket spännande och högkvalitativa fermenterade måltidsdrycker i framtiden.

Vi har i stora drag följt den plan som ges i ansökan förutom breddningen av råvaror.

Referensgrupp och kundexpertgrupp

I mars bildades en referensgrupp vars arbete följt projektet. Referensgruppen består av experter på fermentering och förädling (Bärbel Hahn Hägerdal, Nils-Bo Nilsson och Christina Skjöldebrand, Lunds Tekniska Högskola), småskalig livsmedelsproduktion (Helena Ullmark Smakplats), odling av frukt och bär (Kimmo Rumpunen SLU Balsgård), vinifiering (Peter Bo Jørgensen Hällåkra Vingård), Smak/Smakbedömning speciellt vin & sprit (Per Hermansson Synovate), En vinproducent (Håkan Hansson Hällåkra vingård) . Christina Skjöldebrand representerar också Krinova som äger projektet . Referensgruppen har haft fem möten under projektet.

Från Svensk vinodlarförenings erfarenhetsgrupp finns en utsedd producentgrupp som stödjer projektet. Gruppen består av Percy Månsson, Domän Sånanan, Sven Ove Nilsson, Sandskogens vingård, Sven Almer, Nordanviks vingård, Ronny Persson, Åhus vingård, Staffan Ottosson, Stora Boråkra och Björn Pettersson, Kullahalvöns vingård.

Kontakter har tagits med andra vingårdar som t.ex. Klagshamn och Horns Kungsgård på Öland. Kiviks Musteri har följt projektarbetet

Workshop med vinodlare med syftet att diskutera kundbehovet genomfördes den 16 september 2010

Samla kunnande och kontakter med expertis i Sverige och andra länder

Kontakter med forskare och kunskapsbärare men även vinproducenter i andra länder har tagits för att se vad som kan hämtas till Sverige från redan etablerade vinländer med svalt klimat

Kanada/British Columbia

I Kanada besöktes förutom fem vingårdar i Okanagan valley i British Columbia även Pacific Agri-Food Research Centre i Summerland och British Columbia Wine Authority i Pentincton . Ytterligare kontakter har tagits i Kanada med andra vindistrikt

Australien

I juli och augusti besöktes Australian Wine Research Institute i syfte att diskutera experter lämpliga att bjuda in till vinforums workshop kring utbildning, men också att

analysera vilka konferenser som planeras och analysera var och vem som är bäst kring vinodling och produktion i kyligare klimat. I Australien finns experter inom området.

Sydafrika

Ett viktigt område, som är naturligt i ett kompetenscentrum, är logistik av råvaror liksom färdiga produkter, Forskare vid Avdelningens för Förpackningslogistik har etablerat kontakter med forskare vid vinuniversitetet i Stellenbosch. Utbyte kommer att ske under våren 2011 mellan forskare vid LTH och Sydafrika.

Danmark

Kontakter har etablerats med Henrik Siegumfeldt, lektor det Biovetenskapliga Fakultet (f.d. KVL) på Köpenhamns Universitet. Han har de senaste 15 årsperioden forskat kring vinifiering (jästammar) i kallt klimat. Henrik Siegunfeld har även relationer med Christian-Hansen (stort mikrobiologiföretag som säljer jäst till vinproducenter över hela världen).

Tyskland

I Freiburg i Tyskland finns forskare, som under en längre tid har studerat vinodling i kallare klimat. Flera personer har kontaktat universitetet i Freiburg för att etablera kontakter.

Sverige

Kontakter har tagits och diskussioner förs med Örebro Universitet (Grythyttan), om vinkunskap, Lunds Universitet kring jäsning och produktion och Göteborgs Universitet kring geologi och klimat

Examensarbete "Vinkvalité i nordiskt klimat" och studentarbete

Examensarbete

Ett examensarbete genomförs vid Sveriges Lantbruksuniversitet Ulltuna/Balsgård/Alnarp kring Kvalitetssäkring av svenska viner

Syftet med examensarbetet är att samla kunskap om kvalitetssäkring av vin i länder med kallare klimat (exempelvis Kanada, Nya Zeeland, Tyskland och Danmark) och dra slutsatser för att omsätta denna kunskap till svenska förhållande.

Utbildning av affärsstrategier

Studenter i teknologistrategier vid LTH har tagit fram en case studie och en lärarhandledning för att ge utbildning kring beslutsstrategier och affärsutveckling inom vinbranschen. Deras resultat kan med fördel tillämpas för alla branscher med närproduktion och lokal produktion av livsmedel.

Artiklar och spridning av resultat

Flera artiklar plus ett pressmeddelande har färdigställts och publicerats under året. Dessutom har en Youtubefilm framställts i samband med Lunds Universitets kemiår 2011 och denna kommer att läggas ut på Lunds Universitet hemsida

Kursplanering och utformning

Vi har samarbetsdiskussioner med SLU Alnarps kurser kring vin, ost och småskalig livsmedelsproduktion/närproduktion av livsmedel för att kunna använda deras material.

Vi har färdigställt kursplaner för studiecirkel kring affärsutveckling och produktion.

Vi kommer också använda de förslag som studenterna vid teknologistrategierna har tagit fram

Spridning av projektets resultat

Under året har vi spritt informationen om projektet på ett flertal sätt vilket listas nedan

- Artikel i livsmedelsindustrins branschtidning Livsmedel i fokus augusti 2010
- Artikel i Magasinet Skåne september 2010
- Pressmeddelande från Krinovas och LTHs hemsidor i juni 2010
- Workshop med vinodlare september 2010
- Besök hos vinodlare i Skåne, Blekinge och på Öland juli 2010
- Presentation Jordbruksverkets möte med projektägare Matlandet september 2010

- Smakplats nyhetsbrev
- Examensarbete
- Film på Youtube kopplats till Kemins årLunds Universitet
- Case studie och lärarhandledning LTH studenter

Projektets finansiering

Projektet har finansierats enligt följande. Mer detaljer se ekonomiredovisningen

Finansiär	SEK
Jordbruksverket	467250
LTH	101752
SLU	139760
Krinova	108 030
Vinproducenterna	135000
Smakplats	80 500
Totalt	1032292

Projektets arbetsätt

Arbetet har genomförts av ett stort antal personer. Förutom referensgruppen med dess expertis har vinproducenter, valda av svensk vinodlarförening och andra varit med i arbetsworkshopar mm. Kontakter har tagits både med svenska aktörer, vinodlare och forskare i andra länder och speciellt där det odlas i ett kallare klimat. Ett examensarbete genomförs vid Sverige Lantbruksuniversitet kring kvalitetssäkring av vin, vilket är avgörande för att den svenska vinbranschen skall kunna överleva. Studenter vid Lunds Universitet och Lantbruksuniversitet har arbetat fram kursmaterial både vad gäller odling, produktion och affärsstrategier, teknologistrategier och affärsutveckling. Vi har studerat specifikt fermenterade drycker som case men resultat kan med fördel användas för andra branscher med småskalig livsmedelsproduktion

Slutsats och rekommendationer

Projektet ligger helt rätt i tiden. Vinbranschen är i ett skede där mycket för närvarande som exempelvis. Gårdsförsäljning.. Dessutom växer branschen trots att den är relativt ny i Sverige. En förutsättning för att den skall växa, vara uthållig och ge arbetstillfällen är att

det startas utbildning och rådgivning både om odling och produktion men också affärsutveckling och affärsstrategier.

Precis som andra branscher med småskalig/närproduktion måste vinproducenterna lära sig att de har en kund och en kunds kund dvs. Konsumenten. Studier av omvärlden men också beskrivning av konsumenten äravgörande.

För att det svenska vinet skall kunna överleva måste stort arbete läggas vid kvalitetssäkring men också särskiljning gentemot andra kvalitetsviner som säljs i Sverige.

Aktiviteter som bör genomföras

- Redovisa en karta med alla producenter.. Även inkluderande fermenterade drycker av bär, äpple, cerealier som också behöver ha liknande analyser och kompetenser.
- Lista utbildningar och forskning samt vilka kontakter som skall etableras
- Göra en djupare behovsanalys. Vilka är behoven hos våra avnämare;, både stora och små företag

Kontaktperson

Kontaktperson är Christina Skjöldebrand och Helena Ullmark, Krinova Science Park, 291 39 Kristianstad

Källor och referenser

Von Wachenfeldt E, Björklund Th & Witzgall P 2010 Tre Goda, vin, ost öl Tre årig utbildning i småskalig livsmedelsproduktion med öppna kurser SLU Projektarbete

Abrahamsson C, Kjellberg L & Wizander S 2010 Hällåkra Vingård – Från druva till dryck Case studie inom kursen Teknologistategier, M10090 LTH hösten 2010

Abrahamsson C, Kjellberg L & Wizander S 2010 Lärarhandledning Hällåkra Vingård – från druva till dryck. Projektarbete inom kursen Teknologistategier M10090 LTH hösten 2010.

Bilaga 1 Projektets resultat

Namn på verksamheten

Nordiskt kompetenscentrum för vinproduktion alt Nordisk vinforum

Behovet av en permanent verksamhet

Branschen har givit uttryck för ett tydligt behov av ett kompetenscentrum i Sverige till vilken en producent ska kunna vända sig för att öka kunskap genom rådgivning och kurser. Syftet är att först SKAPA sedan att VARA kompetens och utvecklingscentrum (innovation) för nordiska producenter av fermenterade drycker av nordiska råvaror.

Konkret uttalade behov från branschen är

- Öka kemi/vin kunskap (mäta, kvalitet, kunskap, åtgärd)
- Utbildning på alla nivåer (t.ex. litteratur, hygien, mikrobiologi,)
- Samutnyttja utrustning (teknik, bilda Kooperationer)
- Portal med en Helpdesk
- Kvalitetssäkring av produkterna och produktionen
- Marknad och affärsutveckling

Samlade kunskapen

Kontakterna med kunskapsgivare och experter i andra länder gav oss bland annat följande rekommendationer .

”Att producera kvalitetsmässigt sämre vin under mer hobbyliknande förhållanden blir till stort hinder för seriösa svenska producenter. En vinakademi för kunskapsöverföring, rådgivning och lobbyverksamhet utgör därför en avgörande faktor för en småskalig och livskraftig produktion av vin”. (Torsten Allander, Foxtrot Winery, British Columbia, Kanada)

Slutsatsen från kontakterna var följande (vilket gäller alla småskaliga och närproducerade livsmedelsprodukter, men med vin som demonstration och case)

- **KVALITET.** Det är väsentligt att redan från början producera viner med allra högsta kvalitet. Den svenska konsumenten är bortskämd genom systembolagets stora utbud av högkvalitetsviner. En tydlig och neutral kvalitetssäkringsfunktion är ett måste.
- **EKONOMI.** Verksamheten måste ha en sund ekonomi vilket kräver kunskap, kvalitetsmedvetande och affärsmässighet. Sverige kan aldrig konkurrera med lågprisvinerna på marknaden, utan skaffa sig en egen nisch.
- **MERVÄRDEN.** Det är, för nordiska vinodlare tvunget för ekonomin att kunna kombinera vinproduktionen med mervärden av typ vinprovningar, direktförsäljning av vin, övrig gårdsförsäljning, turism mm. Vingårdens personal måste vara professionella i allt
- **FORMALIA.** Regelverk, lagar, olika tillstånd, samordning mellan myndigheter - men också en gemensam laboratorieverksamhet krävs. Kooperativ och samordning av dyrbar utrustning mellan vingårdar minskar slöseri med tid och resurser. Uppbyggnaden av kvalitetskontroll, smakpanel, help desk och lobbyverksamhet är av högsta vikt.

Vinkvalité i nordiskt klimat – Examensarbete

Examensarbetet pågår och detta kommer att ge förslag till hur och med vad kvalitetssäkring skall ske. Även laboratorieverksamhet kommer att rekommenderas.

Syfte, mål och vision för ett permanent verksamhet

Kompetenscentrat skall

- ge rådgivning om vilka sorters druvor/frukt/bär och andra relevanta vegetabiliska råvaror som passar jord och klimat hos den blivande eller redan existerande vingården
- utveckla en hållbar och växande vinbransch i Sverige/ Norden. Denna skall skapa arbetstillfällen.
- arbeta utifrån en samverkan mellan näringen och relevanta universitet/högskolor som har kompetens inom vin/måltidsdrycker.
- öka kunskapen om odling av råvaror för produktion av måltidsdrycker/vin
- öka kunskapen om hur en vingård skall drivas affärsmässigt professionellt för att den egna verksamheten skall vara hållbar, ge vinst och kunna växa/skapa arbetstillfällen

Mätbara mål är att

- ha en certifierad standard för kvalitetssäkring av vin tillverkat i ett kallt klimat men även fermenterade drycker baserat på andra frukt/erbär och vegetabiliska råvaror (2011)
- ha ett och på sikt 2-5 certifierade kvalitetssäkringslaboratorier knutet till verksamheten (ett 2011 och fyra år 2013)

- ha en kooperativ verksamhet för uthyrning av lämplig utrustning inklusive rådgivning (2013)
- ha planerade, utvecklade och kvalitetssäkrade kurser kring produktion och odling inom kompetenscentrats fokusområde. (2013)
- ha kurser/studiecirklar kring affärsutveckling av producenterna (2011)
- ha påbörjat kopplen odling och produktion till turism eller andra publika koncept (2011)
- ha en organisation för den permanenta verksamheten (2011)

Vision på ett års sikt (2011)

Vision är att vi har 3-5 studiecirklar och kurser, som genomförs kring affärsutveckling och produktion. Vi har då en struktur för organisationen (projekt, verksamhetsledare/projektledare, logga, hemsida, kontaktuppgifter). Verksamheten har i november 2011 också genomfört kurser för de vinodlare som har godkända gårdar och jobbat med deras affärsplaner.

Kompetenscentrats kunder är identifierade . Detta gäller så väl vinproducenter som producenter av andra typer av fermenterade drycker av bär, äpple, cerealier som också behöver kompetenscentrats tjänster. En analys och identifiering av utbildningar och forskning som har anknytet till centrat har analyserats. Vi har också gjort en grundligare behovsanalys än den som nu är genomförd.

Kompetenscentrats framtida finansieringsform är identifierat och affärsmodellen är klar.

Visionen på femårs sikt (2015)

Visionen är att kompetenscentrat är ett självklart val för att kvalitetssäkra de drycker som omfattas. En kurskatalog finns som producenterna kan välja från. De akademiska kurserna är anpassade till kunderna och genomförs med hjälp av de verktyg som finns . Kursutbudet omfattas av både odling, produktion/jäsning men också affärsutveckling och omvärldsanalys. Kompetenscentrat står för kvalitet, flexibilitet och unicitet.

Personer som vill utbilda sig till ”winemakers” som yrke i sin karriär kan vända sig till kompetenscentrat och få hjälp med detta.

Vi har identifierat behov av kompetens (Kurser och utbildningar) Det innebär att lärosäten skall kontaktas.

- Växtmaterial (SLU).
- Växtodling. (SLU).
- Vitikultur. (SLU i samarbete med Germund Flinck i Neubrandenburg, Tyskland)
- Geologi, Geofysik. (Göteborgs Universitet och SLU markvetenskap)
- Sensorik. (Högskolan Kristianstad och Köpenhamn)
- Oenologi. (Universitetet i Pfalz, Ulrich Fischer institutet och Örebro Univeritet, Grythyttan).
- Klimatologi. (SMHI i Norrköping)
- Mikrobiologi (LTH, KU).
- Analytisk kemi (Colloidal Science, avknoppning Lunds Universitet).
- Ekonomi, affärsutveckling, entreprenörskap, marknadsföring, omvärldsanalys. (Handelshögskolan i Stockholm, Chalmers, Lund, SLU).
- Processteknologi/engineering (Chalmers, LTH.)
- Förpackningar och förpackningsteknologi, logistik ((Förpackningslogistik LTH Karlstad Packbridge)
- Slutkonsument.(Karlstad universitet.)
- EcoVitis projektet vid , Göteborgs Universitet. Detta är ett Erasmusprojekt

De Branschorganisationer som är knutna till verksamheten är:

Frukt o bärproducenter.

GRO

Svenska vinodlare.

Mikrobryggeriföreningen.