# FINEST– Storsatsning på hållbar utveckling inom livsmedelssektorn

**Forskare från RISE, Chalmers och Uppsala universitet ska tillsammans med femton aktörer från livsmedelsbranschen föreslå accelerera omställningen mot att mer hållbart livsmedelssystem i Sverige. FINEST är en av fyra mångmiljonsatsningar på svenska centrum för livsmedelsforskning och innovation som finansieras av Formas.**

Målsättningen med FINEST är att skapa förutsättningar för en systemomställning som leder till en miljömässigt, socialt och ekonomiskt hållbar livsmedelssektor. Genom den fyra år långa satsningen sätter man på att, via en samlad kompetens och samskapande mellan aktörer med olika perspektiv, finna lösningar som kan bidra till en snabbare omställning av livsmedelssystemet.

– För att nya innovationer ska kunna komma snabbare ut på marknaden behöver vi samverka från jord till konsument. Inom FINEST försöker vi uppnå det genom samhällsvetenskaplig och teknisk forskning i samarbete med aktörer från näringslivet, förklarar Charlotte Eklund-Jonsson, forskarings- och affärsutvecklare vid RISE.

## Systeminnovation, systemförändring och produktutveckling

– Grovt förenklat skal FINEST besvara frågan: Hur kan en värdekedja i jordbruks- och livsmedelssektorn ställa om i alla led från råvaruproduktion, processer och distribution till användarljudanden och kundbeteenden? För att få svar på det tittar vi på olika komponenter i systemet och deras inbördes relation och samverkan, säger Fredric Norefjäll, projektledare, Sustainable Business vid RISE.

Fokus ligger på systeminnovation i matsystemets värdekedjor, systemförändring i samhällssystemet samt produktutveckling och affärsmodeller. FINEST aktörer utvecklar samverkan kring optimerad användning av råvaror, produktgrupperskaper, livsmedelssäkerhet, sensoriska analyser, marknadsanalyser, regelverksinnovation och konsumentinsikter.

– Förenklat kan man säga att vi tittar på hela värdekedjan ur olika perspektiv. Vad sker vid olika punkter och vad kräv för att en förändring ska ske? Vi samlar vetenskapligt framtagna verktyg och riktlinjer, baserade på olika forskningsdiscipliner, som kan hjälpa livsmedelsföretagen att ta nästa steg mot en hållbar omställning. Syftet med allt detta är att lösa problem som ingen enkild organisation skulle kunna lösa på egen hand, förklarar Fredric Norefjäll.

Thomas Lennerfors, professor i industriell teknik vid Uppsala universitet, säger att en viktig aspekt inom FINEST är att dra lärdom av innovationsledning i omställningsarbeten från andra branscher.

– För att bättre förstå sårdragen i livsmedelssystemet kommer vi kommer att kunna dra nytta av vår tidigare forskning inom innovation och hållbarhet i andra branscher, som till exempel life science, elmarknad och sjöfart. Här höjer vi perspektivet och tittar på vilka delar som spelar in, allt från marknadsregleringar till vad som menas med en hållbar produktion, säger han.

## Skogsbär, baljväxter och experimentella livsmedel

Konkret kommer FINEST att koncentrera sitt innovationsarbete kopplat till Svenska skogsbär, Proteinrika baljväxter och Experimentell framställning av livsmedel. Förutom framtagning av produktpiloter kommer man undersöka hälsoaspekter, konsumentacceptans och regelverket runt den här typen av livsmedel.

Svenska skogsbär har valts ut därför att det är en underutnyttjad produkt. Hela tio procent av Sveriges landyta består av blåbärsris, men bara några få procent av bären plockas varav en stor del exporteras. Samtidigt importerar vi amerikanska blåbär.

> **"Vi vet att det finns potential för nya produkter och vill hjälpa lokala företag och processindustrin att se möjligheterna inom bärindustrin"**

– I Asien är nordiska bär hett eftertraktade som ingrediens i hälsokost, men i Sverige är intresset för affärs- och produktutveckling av blåbär ännu tämligen begränsat och processindustrin är i princip frånvarande inom bärindustrin, säger Sophia Wassén, forskare vid Produktdesign på RISE.

– Att ta vara på våra vilda bär handlar om att utnyttja resurserna som finns i vårt närområde, säger Thomas Lennerfors, och menar att trots att mycket bär plockas så kan man troligtvis utöka volymen plockade bär, men framför allt utveckla förädlingsledet i Sverige. Han tror också att det anses som lite kringligt att jobba med vilda bär, inte minst för att de tidiga leden i värdekedjan har brottats med legitimitetsproblem kopplade till plockarnas arbetsvillkor de senaste tio åren.

– Även om vi ser att det har skett en stor förbättring på den fronten, är det viktigt att hela tiden beakta de olika dimensionerna av hållbarhet samt de synergier och konflikter som kan finnas mellan dessa när vi tillsammans försöker förbättra användningen av skogsbär, menar Thomas Lennerfors.

– Vi vet att det finns potential för nya produkter och vill hjälpa lokala företag och processindustrin att se möjligheterna inom bärindustrin. Det kan handla om fermenterad blåbärsjäsice, pulver till bagerier, bärfroslja, skal till hälsokost eller extraktion av antocyaniner. Möjligheterna är många, och på tillsammans med producenter ska vi inom FINEST utveckla och testa flera olika bärförädlingsprocesser, berättar Sophia Wassén.

När det rör baljväxter är det ett proteinrikt livsmedel som fungerar bra att odla i Sverige, men där de flesta produkter idag kommer från importerad ökara. Den tredje värdekedjan handlar om nya experimentella livsmedel som inte tar jordbruksmark i anspråk, till exempel fettsyror som framställs av koldioxid och energi.

– Det är spännande därför att det innebär helt nya sätt att framställa livsmedel som minskar beroendet av åkermark. Vi vill med detta öka förståelsen för hur experimentell framställning av livsmedel mer generellt skulle kunna bidra till en mer hållbar livsmedelsförsörjning, säger Sophia Wassén.

– När det gäller produktutveckling gäller det också att hela tiden ha ett konsumentfokus i det vi gör. Så fort vi förväntar något, vare sig det rör bär, baljväxter eller experimentella livsmedel, så måste vi fundera på om det är en produkt som konsumenterna kommer köpa. Här behöver vi mer kunskap om kundbeteenden, lägger Sophia Wassén till.

## RISE satsar på framtidens livsmedelssystem

– Med FINEST vill vi bidra till innovation i livsmedelssektorn genom att involvera aktörer från alla delar av värdekedjan för att gemensamt skapa förutsättningar för innovation, bidra till systemförändring och stötta konkreta projekt, säger Charlotte Eklund-Jonsson.

– Vi försöker hjälpa etablerade aktörer hitta nya vägar genom att samarbeta på nya sätt och med nya parter, och också snabbare nå ut på marknaden med klimatsmarta, goda och hälsosamma livsmedelsprodukter, säger Maria Elmquist, Professor i Innovationsledning på Chalmers.

Hon berättar vidare att Chalmers har rekryterat en doktorand med fokus på innovation i livsmedelssektorn, som nu genomför en studie tillsammans med RISE, ICA och Hushållningssällskapet. Bakgrunden är att det behövs mer kunskap om hur olika aktörer både kan samverka och utveckla sina interna processer för att möjliggöra fler innovationer i livsmedelssystemet.

Förutom ICA och Hushållningssällskapet ingår för närvarande ytterligare 13 branschaktörer och fler kommer att knytas till FINEST under arbetets gång.

Resultat från att forskning inom FINEST kommer löpande att spridas vidare till branschen men också till de tre andra centrumbildningarna för hållbarhet och konkurrenskraft i livsmedelssystemet som finansieras av FORMAS: BLUE FOOD – Centre for the seafood of the future, PAN Sweden – Plant-based proteins for health and wellbeing och SustAnimal – a collaborative research centre exploring the future role of livestock in sustainable and competitive Swedish food production systems. FINEST samverkar också med programmet MISTRA Food Futures. RISE medverkar i samtliga.

**Bidrar till FN:s hållbarhetsmål**

2 ZERO HUNGER | 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING | 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH | 9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE | 13 CLIMATE ACTION

Läs mer om FINEST

**FINEST**

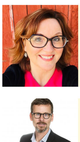
Food Innovation Enabling Sustainable Transition

**Akademiska partners**

- RISE
- Chalmers
- Uppsala universitet

**Partners från näringsliv**

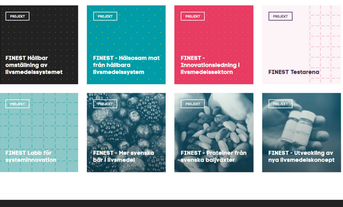
- Axfoundation
- Grupro
- Hushållningssällskapet
- ICA
- Lantbrukarnas riksförbund
- Lantmännen
- Livsmedelsföretagen
- Lyckeby Culinar
- Myscorena
- Skira
- Solina-Sweden
- Stina Utveckling
- The Green Dairy Sweden
- Region Västerbotten
- Umeå kommun



**Charlotte Eklund-Jonsson**
Forsknings- och affärsutvecklare
+46 10 516 62 26
charlotte.eklund-jonsson@ri.se
Läs mer om Charlotte

**Fredric Norefjäll**
Projektledare
+46 10 516 57 80
fredric.norefjall@ri.se
Läs mer om Fredric

**Sophia Wassén**
Forskare
+46 10 516 66 89
sophia.wassen@ri.se
Läs mer om Sophia

Publicerat: 2022-04-26

## RELATERAT