



Innovation och samverkan för framtidens sjömat

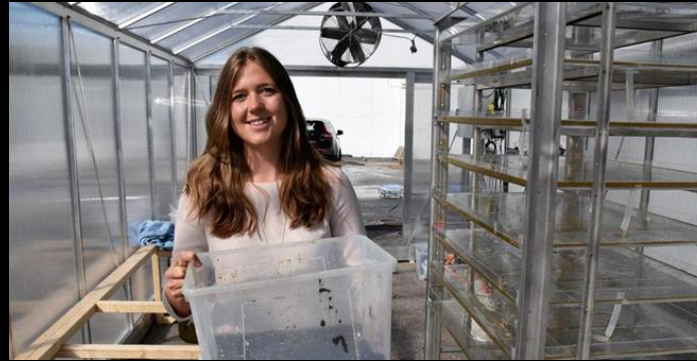
Syftet är att växla upp utvecklingspotentialen för de hållbara blå näringarna inom sjömat

Lillemor Lindberg
Innovationsledare för Sjömat

INNOVATUM
— SCIENCE PARK —

Spännande företag

- Rena Hav
- Ostrea Aquaculture AB
- Marine Taste
- Scanfjord AB
- Fjällbackakräfter HB
- Orust Shellfish AB
- Smögenlax AB
- Swedish Algae factory
- Mussel feed AB
- Marin Biogas AB
- Kosteralg
- Havstenssunds Ostron AB
- Marine feed
- Bohus Seaculture
- Musselbaren
- Catxalot
- Västkustmusslor
- Bohus Havsbruk



Driva samhällsförändring genom nätverk & plattformar - bidra till SLVs rekommendation om att äta hållbar sjömat 2-3 ggr i veckan

Lyfta gemenskapens krafter

- Aktivitet till konsumenter
- Strategier
- Policyer
- Ta fram
- Ekologisk

Tillsammans! Förening, förstärka, komplettera

kompetens)

- Industridoktorander för att lösa problem åt företag

KRISTINEBERG
Marine Research & Innovation Centre

Marine Kristineberg 2019

Marine på Kristineberg

Marine! Havet upptar cirka 70% av planetens yta och vi äter från havet. Mer mat till en växande befolkning och det finns en bred samsyn kring att havsmat är kopplad till vattenbruk och att det finns många möjligheter.

Marine på Kristineberg och en ambition om att bygga ett utvecklingskök på Kristineberg bedöms som ett bra sätt att erbjuda både nya och befintliga intressenter en möjlighet att bidra till framtidens klimatsmart och cirkulära livsmedelsproduktion.

Ett utrymme under mässen har framkommit som möjligt att bygga om för att inrymma ett utvecklingskök. Denna förstudie är ett första underlag, som kan ligga till grund för vidare diskussioner kring investering i, liksom affärsplan och affärsmodell för, ett framtida kök.



Maritima klustret
i Västsverige



Symbioscentrum

RISE



GÖTEBORGS
UNIVERSITET

SWEMARC
SWEDISH MARICULTURE
RESEARCH CENTER



CHALMERS

Fyrbodal



Havs
och Vatten
myndigheten



INNOVATUM
— SCIENCE PARK —





Ökat engagemang från företag!

Syfte: att provtrycka ett koncept kring möten mellan de små marina bolagen och större livsmedelsföretag i regionen, som kommer att fokusera på kunskapsspridning, samverkan mellan och uppkomst av nya affärsmöjligheter mellan bolagen.



Ett partnerskap initierat av:



LYSEKILS
KOMMUN

CHALMERS INNOVATUM

med initial finansiering från

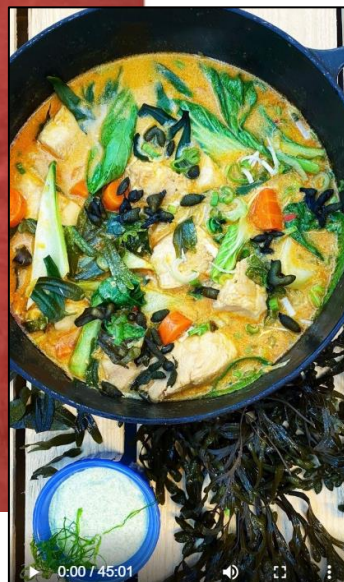
Havs
och Vatten
myndigheten



Driva samhällsförändring genom nätverk & plattformer - bidra till SLVs rekommendation om att äta hållbar sjömat 2-3 ggr i veckan



Kortfilm Cookalong - Louise och Linnea



Välkomna till Kristineberg för en dag om alger och hur vi utvecklar dem till morgondagens mat!

Vi är många som gillar sushi och annan asiatisk mat, hälsosamt och lokalproducerat. Algen är ett utmärkt råmaterial.

Så hur kan vi, på bästa sätt och tillsammans, utveckla alger till morgondagens mat?

Program

- 10.00 Inledning och presentation
- Algodling i Sverige – en översikt av alger i Sverige – Fredrik Gröndahl
- Algers näringsprofil & vägar till nya ingredienser – Patricia Lopez-Sanchez, RISE
- Produktutveckling av alger för baka och godis – Maria Svane
- Utmaningar och behov för en algindustri – Sven Sahlin
- Vad gör alger attraktiva för varumärket? – Maria Svane
- Hur kan vi samarbeta för att skalpa alger? – Maria Svane
- Inspirationspass & uppstart av nya alger – Maria Svane
- 12.00 Lunch
- 13.00 Workshop och summering
- 14.00 Avslutning. För dem som är intresserade av alger



Många olika kompetenser som forskare, algodlare och matproducenter samlades på Kristineberg för temadagen om alger. Foto: Margareta Anderberg

Framtidens sjömat på Kristineberg

Det var en välbesökt och mycket uppskattad dag på Kristineberg Center då man tillsammans med RISE, Innovatum och Havs- och Vattenmyndigheten hade en temadag om alger och hur man kan utveckla dem till morgondagens mat.

Så hur kan vi, på bästa sätt och tillsammans, utveckla alger till morgondagens mat? Det är en fråga som många är intresserade av. Algen är ett utmärkt råmaterial, hälsosamt och lokalproducerat. Algen är ett utmärkt råmaterial, hälsosamt och lokalproducerat. Algen är ett utmärkt råmaterial, hälsosamt och lokalproducerat.

Nya ingredienser
Fredrik Gröndahl, marinbiolog och KTH:ns professor, som sedan 2014 har introducerat tång på den svenska marknaden. Han arrangerar kurser och upplevelser i hur man skördar och tillagar svensk tång och alger och har producerat tångprodukter under eget märke under sex år. Cabalot har ofta

mer talade om algers näringsprofil och vägar till nya ingredienser. Patricia Lopez-Sanchez från RISE, Research Institutes of Sweden, berättade om produktutveckling med alger för optimal smak och funktion. Från Göteborgs Bohus Sea Culture kom Sven Sahlin och delade med sig av sina tankar om utmaningar och behov för en algindustri. Vad gör alger attraktiva för varumärket Santa Maria? Det avslöjade Therese Arvidsson från företaget Psalig.

Företaget Fyndas var representerade av Maria Svane som gav förslag på hur man kan samarbeta för att skala upp svenska alger. Slet ut bland föreläsarna innan lunch var Linnea Sjögren från Cabalot, som sedan 2014 har introducerat tång på den svenska marknaden. Hon arrangerar kurser och upplevelser i hur man skördar och tillagar svensk tång och alger och har producerat tångprodukter under eget märke under sex år. Cabalot har ofta



Lillemor Lindberg, Innovationsledare på Innovatum, Martin Sjögren, Verksamhetsledare Kristineberg och Maria Åberg, RISE var värdar för temadagen på Kristineberg Center om alger och hur man kan utveckla dem till morgondagens mat. Foto: Margareta Anderberg

Margareta Anderberg

An aerial photograph of the Baltic Sea region, showing the coastlines of Sweden, Finland, and Poland. A semi-transparent map overlay is visible, highlighting the Baltic Sea and surrounding landmasses. The text is overlaid on the right side of the image.

BLÅ MAT - Centrum för framtidens sjömat

Vision

Sverige är ledande producent av hållbar sjömat i Europa

Mission

För att lyfta den svenska sjömatproduktionen samlar BLÅ MAT alla krafter, från universitet och forskningsinstitut till företag, regioner och kommuner.

Med innovativa cirkulära lösningar, ökad kunskap och stärkt marknad vill vi skapa förutsättningar för en långsiktig och bärkraftig produktion av sjömat.



Varför en nationell sjömatesarena?

- Stimulera ett proteinskifte med fokus på blå-grönt
- Skapa hälsofördelar – sjömat är bland de mest kompletta livsmedlen näringsmässigt
- Blå livsmedelsproduktion kan öka resiliens och försörjningskapacitet
- Expansion av vattenbruket - en förutsättning för ökad sjömatesproduktion
- Mervärde och ökat nyttjande av fiskets fångster och sidoströmmar
- Efterfrågan på nya, hållbara och hälsosamma produkter från konsumenter



Blue food

Primary Production

Processing Industry

Retail & Food Service



Public Sector / Industry organizations / Collaboration Networks



Exempel på frågeställningar att driva

Värdekedjor

Arbeta i värdekedjor med analys av en kedja och ambition om att sluta gapen i denna . Använda våra samlade nätverk längs hela livsmedelskedjan, relevanta branschorganisationer m fl i livsmedelsbranschen OCH myndigheter och finansiärer för samverkan. Genom nationella samarbeten kan vi driva frågorna effektivare. Arbetssättet stöds av bl a Sweden Food Arena och SAMLA.

Konkreta exempel på aktiviteter i algvärdekedjan

- Snabbare beslutsvägar för tillstånd
- Utbilda flera algbönder
- Ta fram konsumentinsikter, filmer, cookalongs, kommunikationsmaterial tillsammans med handeln – kraftsamla gemensamt kring konsumentkännedom o efterfrågan
- Ny kunskap om och spridning av nyttan med att äta alger – smak, trend, hållbarhet, näring
- Koppla ihop klimatpåverkan med matens näringsinnehåll – matens kombinerade påverkan på miljö o hälsa



[Kortfilm från Cookalong med Louise och Linnea](#)

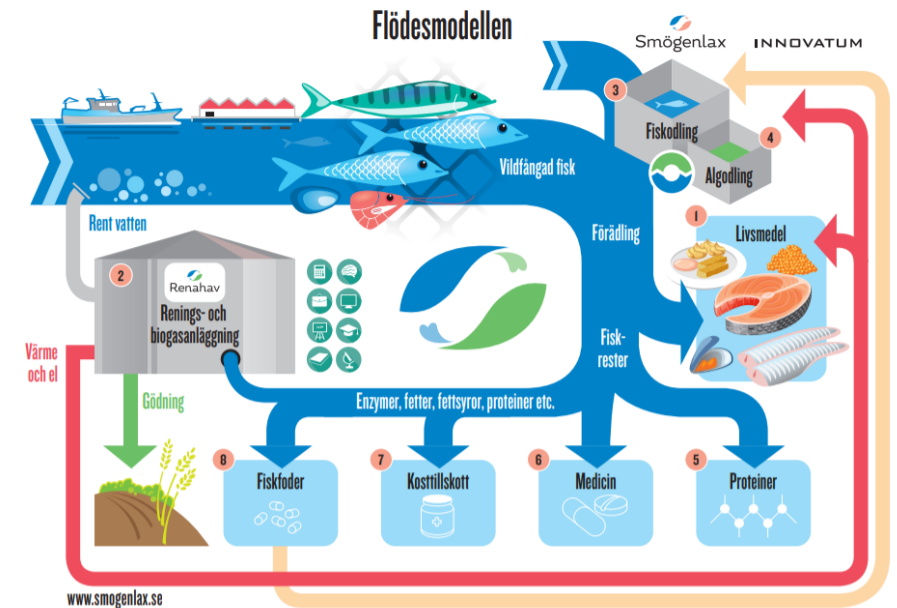
Exempel på frågeställningar att driva

Värdehöjande av restströmmar

Arbeta tillsammans och använda våra samlade nätverk i livsmedelskedjan, andra maritima branscher, forskningen, finansiärer, investerare och branschen själv.

Konkreta exempel på aktiviteter

- Branschstärkande aktiviteter – t ex möten mellan stora och små företag i olika delbranscher
- Stödja uppbyggnad av pilotanläggningar och enkel tillgång till test & demo
- Matcha restströmmar med efterfrågan på råvara
- Stödja samverkan och samägande av nya värdehöjande processanläggningar
- Utveckla nya hållbara affärsmodeller



A top-down view of a rustic wooden cutting board. On the board are several items: a pile of rectangular, golden-brown crackers topped with black and white seeds; a cluster of bright red berries; a bunch of dark, leafy seaweed; several small, round, green balls coated in white seeds; and a few small, delicate flowers in shades of pink, purple, and white. The background is a dark, textured surface.

Syftet är att växla upp utvecklingspotentialen för
de hållbara blå näringarna inom sjömat

Tack och vill ni samverka med oss är det bara att höra av er!

Lillemor Lindberg Mail: lillemor.lindberg@innovatum.se Telefon: 0520289323
Innovationsledare Maritima Näringar

INNOVATUM
— SCIENCE PARK —