

Interreg
Sverige-Norge

Europeiska regionala utvecklingsfonden



EUROPEISKA UNIONEN



ØSTFOLD
FYLKESKOMMUNE

Maritima klustret
i Västsverige
Marina livsmedel

RI
SE

Framtiden är blå

Minnesanteckningar från temadagen
7 dec 2018, på Strömstad SPA & Resort

Tema: Utveckling av framtidens mat från havet
– musslor, alger och ostron från Skagerrak

Vår gränsregion är en marin tillväxtregion.

Vi fortsätter att utveckla de marina näringarna!

Framtiden är blå, ett projekt för att stärka de marina näringarna i gränsregionen Sverige och Norge. Projektet har under ett par år arbetat med att öka kännedomen om och samverka mellan befintliga marina företag på norska och svenska sidan av Skagerrak.

En inventering har gjorts av hur planeringen av havsområdet på svensk och norsk sida skiljer sig åt. I Norra Bohuslän är nu en Blå översiktsplan och en marin näringslivsstrategi antagen, i Norge är ett liknade arbete på gång.



VÄLKOMNA!

Program 7 dec 2018

- 09.00 Välkomna och kaffestund
- 09.15 Inledning och kort presentation av Livsmedelsacceleratorn, Eik Idéverksted & Ard Innovation
- 9.45 Paulig INCubator, PINC, ger oss konsumentinsikter och kunskap om hur de kan vara med och skapa framtidens mat & smak. Vilka trender driver konsumtion – vad äter morgondagens konsument från havet? Hur fungerar en inkubator? – Fanny Nachemson, PINC
- 10.15 Alger har blivit en viktig bransch och skapat nya produkter i Maine, USA. Hur såg den resan ut & vad finns det för oss att lära av det? – Jonas Pettersson, Catxalot
- 10.30 Scanfjord odlar och säljer musslor och Anders berättar om sin tillväxtresa och vad som gjort den möjlig – Anders Granhed, Scanfjord
- 10.45 Kort paus
- 11.00 Orkla berättar om de krav som följer med att bli leverantör till livsmedelsindustrin. Vad är viktigt att veta när du som liten vill växa och sälja råvaror eller ingredienser till ett större företag – Johan Mellgren, Orkla Foods
- 11.15 Medverkande forskare ges tillfälle att kort presentera sig och sina expert-områden
- 11.45 Lunch, inspirerad av alger, musslor & ostron - Strömstad Spa & Resort
- 12.45 Tillsammans i grupper tar vi avstamp i det positiva, men sätter mål för framtiden. Hur ser utmaningarna mot målet ut och hur tar vi oss an dem rent praktiskt?
- 14.00 Tre olika stationer ger er möjlighet att mingla, träffa och lära mer om;
- livsmedelsacceleratorn och Eik Idéverksted - tips på finansieringslösningar för ett mindre företag.
 - Nofima/RISE/Chalmers/Göteborgs Universitet – prata med experter om utmaningar i råvara, kvalitet, process, ökad förädlingsgrad etc.
 - PINC / Orkla Foods / Ard Innovation – passa på att ställa dina frågor om inkubation och företagets leverantörskrav direkt!
- 14.45 Sammanfattning av dagen och avslut

Minnesanteckningar från dagen

Som avslutning på projektet Framtiden är blå samlades ett 50-tal specialister på sjömat i Strömstad. Forskare, företagare, innovatörer och intresseorganisationer från Norge och Sverige samlades för en temadag om utveckling av framtidens mat från havet med fokus på alger, ostron och musslor från Skagerrak.

En idérik och kunnig grupp, från unga med internationell bakgrund till företagare med decennier av erfarenhet utbytte kunskap och knöt kontakter, och lyssnade på korta presentationer av bl.a. sju forskare.

Ingela Skärström svensk projektledare för Framtiden är blå 2, inledde dagen med att presentera Svinesundskommitténs verksamhet och uppdrag för att stärka den gränsregionala miljön i de fyra fokusområden som kommittén arbetar i, Blå tillväxt, Grön tillväxt, Gränshinder/Gränsmöjligheter och Hållbar turism. Svinesundskommittén är ett politiskt samarbete med ett tydligt utvecklingsfokus mellan Svenska och Norska kommuner samt regionerna Østfold och Västra Götaland.

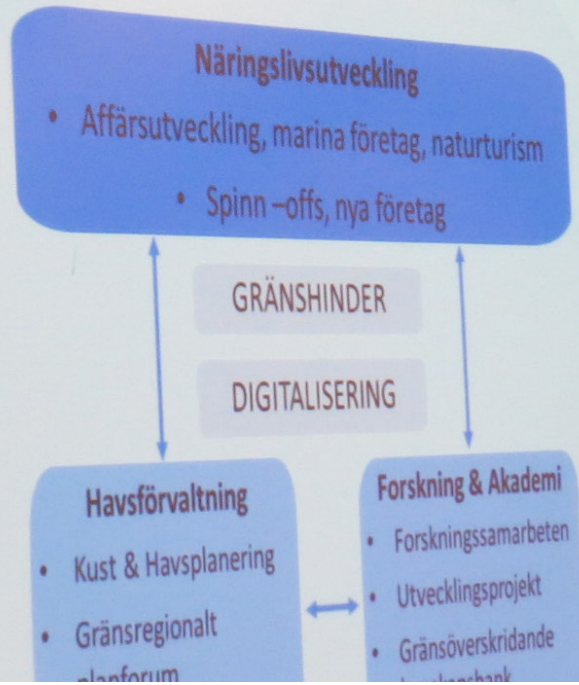
Björn Horten norsk projektledare berättade om projektet Framtiden är blå 2 och hur det är tänkt att man med de resultat som projektet samlat in, nu går vidare i ett större projekt "Marint Gränsforum Skagerrak". Det nya projektet kommer att omfatta fler organisationer på norska sidan av Skagerrak, och innebära en ännu tydligare koppling mellan Länsstyrelsen i Västra Götaland och Fylkesmannen i Østfold, samt ett ännu tydligare och mer strukturerat samarbete mellan forskning och näringsliv i Norra Bohuslän och Østfold.

Maria Åberg från RISE och dagens moderator, presenterade Maritima klustret, vars mål är att stärka och utveckla den maritima sektorn i Västra Götaland genom att öka möjligheterna för hållbara innovationer och kunskapsbaserad tillväxt. Ett fokusområde inom Maritima klustret är Marina Livsmedel som verkar för hållbar utveckling av sjömat och sjömatsföretag bl. a. genom att anordna temadagar och lotsa företag till relevant kompetens.

Under förmiddagen presenterade sig de medverkande organisationerna; Livsmedelsacceleratoren, Eik Idéverkstad och Ard Innovation, liksom medverkande forskare från Göteborgs Universitet, Chalmers, Nofima, IVL och RISE, som presenterade sig och sina kompetenser.

Marint grenseforum Skagerrak 2019 - 2021

MARINT GRÄNSFORUM SKAGERRAK





Utveckling av framtidens mat Fanny Nachemson PINC

Fanny är projektledare på Pauligs inkubator PINC och gav en inspirationsföreläsning om trender och konsumentinsikter om hur framtidens mat kan komma att se ut. Hon gjorde det tydligt att klimatmässigt hållbara affärsidéer är en förutsättning för alla företag, för framgångsrika affärer.

Hon gav oss också insikter om PINCs verksamhet och hur de söker unga och innovativa företag att investera i. Vad Paulig erbjuder är 140 år av erfarenhet, nätverk, konsumentinsikter, uppskalningsmöjligheter, finansiell styrka och ett långsiktigt åtagande.

PINC:s slogan *Join us in reshaping the future of taste* tydliggör deras fokus på mat. I centrum för deras intresse är alltid taste, i nära koppling till hälsa, hållbarhet och tillgänglighet. Upplevelser och teknologi ligger inom intressesfären och det framgår av bilden nedan vilka områden man ser som intressanta för sina investeringar.

Personifierad nutrition och holistisk hälsa är med som ledord och alternativa proteiner, hållbar sjömat, alger är områden som gör att vår bransch ligger väl i linje med flera av PINCs intresseområden.



Makroalger i Maine – En växande bransch sedan 30 år. Finns det något vi kan lära?

Jonas Pettersson Catxalot AB

Alger har blivit en viktig bransch och skapat nya produkter, en entreprenör som startade sin verksamhet från en passion för hav, mat och näring är Jonas Pettersson som tillsammans med sin sambo Linnea Sjögren startade företaget Catxalot 2014. De har på kort tid blivit ett begrepp inom den spirande algbranschen i Sverige. Under deras första år stötte de på en hel del problem och det visade sig att det som såg enkelt ut, inte var så enkelt, och det berodde till stor del på att regelverk för algskörd saknades.

Jonas tog då tag i denna brist och leder idag projektet Swedish Seaweed Agenda, där han arbetar för att få fram tydligare regelverk och för att sprida kunskap om alger som framtidens mat. I detta arbete har han besökt Maine där alger är en stor bransch idag, men som startade i liten skala för 30 år sedan. Idag finns det företag med många anställda som odlar och skördar stora mängder och små företag som plockar vildväxande alger. En sak som slog Jonas var den öppenhet som råder i branschen. Det finns inget hemlighetsmakeri, istället hjälps man åt och det anses vara en av nycklarna till den framgång som branschen har där. Jonas framhöll att det är viktigt med tydliga regler och förutsättningar för denna bransch och att det är viktigt att samarbeta.

I vårt vatten Skagerrak har vi fina förutsättningar för att skörda alger av bra kvalitet och det är en råvara som kan ge många olika produkter och som har en ökad efterfrågan. Och bäst kommer branschen att lyckas om man organiserar sig och samverkar för att driva både regelverk och kunskap framåt, mot en framtida växande marknad.





Scanfjord odlar och säljer musslor och ostron

Anders Granhed

En nestor i sammanhanget vattenbruk är Anders Granhed som driver Scanfjord i Mollösund AB. Anders har varit med från musselbranschens början och beskrev branschens utveckling under de nästan fyrtio år som han varit verksam. Även han tog upp, hur viktigt det är för företag att ha tydliga regler att förhålla sig till. Och att det finns bra framförhållning, då regler måste ändras, så det går att ställa om och ändra produktionen. Han gav exempel på snabba regelförändringar som påverkat hans företag negativt de senaste åren. Och han framhöll att det är många regler och förordningar som en vattenbrukare skall hålla sig uppdaterad om. För att driva sitt företag har Anders 14 myndigheter att hålla kontakt med.

För framtiden uttryckte han framför allt följande utmaningar:

- Viktigt att säkerställa kvalitén på musslorna. Musslor som säljs är alltid kontrollerade.
- En annan utmaning är ejdern som älskar musslor, en vuxen ejder kan äta 2kg/dag men river tyvärr också ner lika mycket som då blir spill och går förlorat från skörd.
- Väder och isiga vintrar är också en utmaning för att kunna hålla leveranser och tillgodose efterfrågan året runt. Detta kräver lite större båtar för att kunna sörja för en bra arbetsmiljö och säkerhet.
- Regler och förvaltning är ännu en utmaning som är viktig att få ordning på, vi behöver bättre samordning mellan våra olika myndigheter för att säkerställa att vattenbrukaren får rätt förutsättningar för sitt företagande.

Anders avslutade med att framhålla hur viktigt turismen är för branschen och att det finns många goda synergieffekter mellan odlingsföretag och turistföretag.

Vilka krav följer med att bli leverantör till Orkla?

Johan Mellgren

Orkla Foods Sverige bildades 2014 genom en sammanslagning av Abba Seafood, Procordia och Frödinge. Orkla Foods Sverige har cirka 1600 anställda och omsätter 5 miljarder SEK. Huvudkontoret ligger i Malmö och det finns tio olika produktionsenheter i Sverige. Orklas varumärken är bland de mest kända i Sverige såsom Kalles Kaviar, Abba och många fler.



Johan gav en inblick i hur Orkla arbetar idag, sitt stora fokus på miljö och hållbarhet och sina tydliga rutiner för att ta in nya och behålla existerande leverantörer.

Vid inköp gäller att:

- Säkerställa omsorg om och respekt för människor och djur hos leverantörerna
- Säkerställa ursprung och spårbarhet på Orklas råvaror
- Hållbara förpackningar som gör skillnad

Så har Orkla gjort skillnad:

- 100% av Kalles Kaviar sortimentet är MSC certifierat, 89% och 84% av sjö-matsartiklarna från Food Solutions och Retail är MSC certifierade
- 95% av sortimentet (alla Orklas produkter inräknande) är palmolfria
- 100% av Orklas kontraktssodlare är IP certifierade
- 100% spårbar tonfisk
- Fortsatt arbete med att säkerställa bifensolfria förpackningar

Matsäkerhet

Orkla skall säkra trygg och säker mat genom hela värdekedjan genom att:

- Ständigt öka kraven internt och hos Orklas leverantörer.
- Ha hög beredskap för att snabbt hantera och agera på kriser och nya forskningsrön
- Ha program för matsäkerhet och riskbedömning som ligger i framkant.

Fiskråvaran värderas idag efter fyra kriterier:

- Tillgång på beståndet
- Förvaltning av fisket
- Fiskemetodens påverkan på bifångst av hotade arter
- Generell klimat- och miljöpåverkan

Vad krävs för att bli leverantör till Orkla Foods

- Det innebär en granskning och bygger på riskbedömning utifrån ett antal parametrar.
- För att vara leverantör behöver det inte vara stora mängder av en råvara eller ingrediens. Men Orkla vill helst ha två leverantörer för att kunna säkerställa sina leveranser.

Efter förmiddagspasset njöt vi av en lunch med mat från havet. Den bestod av rätter av marina råvaror såsom alger, musslor, ostron, räkor och fisk. Hotellet hade dukat upp en stor härlig buffé, med många olika smakrika rätter och också en liten buffé speciellt för våra gäster. Där serverades rätter som gratinerade ostron, vinkokta blåmusslor, lokalt odlade jätteräkor med vitlök & chili, potatis och tångsallad, glasnudel och grönalgssallad, rödbetsgravad torsk samt tångkanapéer och tångtryfflar från Catxalot.





Workshop kring utmaningar för utveckling av råvarorna alger, musslor och ostron.

Maria Åberg från RISE höll i dagens workshop kring de utmaningar som finns för att komma framåt och vad som krävs för att nå dit med en horisont på fem år.

Deltagarna delades in i sex olika grupper, som alla hade representanter från producerande företag, eventföretag, restauranger, samt forskare och intresseorganisationer.

Alla grupperna fick fundera på och beskriva vad som var positivt och som de kände stolthet över kopplat till att utveckla mat från havet. Vad har vi som är bra idag? Frågeställningen var inspirerande och skapade en härlig dynamik i grupperna. Och stoltheten var inte att ta miste på när grupperna arbetade -Det spirar, -vi har startat, -alger är fantastiska, - det här ger mervärde – nya proteiningredienser. Efter att det lagts en gemensam grund för ett positivt synsätt framåt för branschen, fick grupperna i uppgift att utifrån alger, musslor och ostron ta fram ett önskat läge, för branschen, om fem år.

De livliga och engagerade diskussionerna fortsatte och omfattade allt från stor efterfrågan på produkterna, hög kvalitet, stärkt näring, större maskiner och mer personal till förenklat och förtydligat regelverk, matfestival på Hvaleröarna, kooperativa verksamheter och möjligheter att få odla Magallana Gigas.

Följande punkter sammanfattar ett läge som grupperna tillsammans hade förhoppningar om på 5 års sikt.

- Det finns tydliga och klara lagar och regler för odling och skörd av alger, ostron och musslor.
- En översyn är gjord för att förenkla krav på MKB (miljökonsekvensbeskrivning).
- Det finns nya marina kvalitetsprodukter från Skagerrak i handeln, nya nischprodukter från havet och det är vanligare med alger i mat än idag. Det finns efterfrågan på de lokala produkterna och mer kunskap om hur de marina råvarorna kan tillagas och användas.
- Stillahavsostronet ses som resurs och det är tillåtet att odla *Magallana Gigas*!
- Vi har gemensam marknadsföring i gränsregionen som sjömatsfestival på t.ex. Hvaler
- Branschen är bärkraftig och det finns tillgång till kapital.

Vad behöver göras för att nå det önskade läget?

När grupperna hade arbetat fram sitt önskade läge för branschen om fem år, fick de också samarbeta och ta fram tre till fem förslag på vad som krävs för att nå dit. Vilka är det allra viktigaste utmaningarna att arbeta med och lösa för att nå fram till målet?

Även denna fråga engagerade och det var livliga diskussioner i grupperna. Det finns mycket som behöver göras och en viktig punkt som de flesta var överens om är förändring av regelverket. Mer kunskap om näringsens behov och större konsumentkunskap och efterfrågan på marknaden var andra viktiga utmaningar att lösa. Olika former för att samverka och samarbeta för att stärka marknadsföringen av näringen och produkterna trodde man på som en väg framåt - för utan marknad finns det ingen efterfrågan. Då spelar det ingen roll hur bra produkterna är.

Sammanfattningsvis är det följande punkter som flest har framhållit är viktiga att lösa för en önskad utveckling av branschen.

- Myndigheterna och förvaltningar på båda sidor om gränsen måste samverka kring, skapa och implementera tydligare regelverk (ostron, alger, musslor) och ha bättre framförhållning vid regelförändringar. För att ge bättre möjligheter för både existerande och nystartade företag.
- Branschen behöver organisera sig och skapa samlingsorganisationer. Dels för samverkan mellan små producenter och mellan värdekedjans aktörer, men också som en plattform för industri, myndigheter, finansärer och forskning att mötas inom.
- Fler "mottag" för marina råvaror (reglerade) med tillstånd.
- Planera för produktion – Blå översiktsplanen för havet (Skagerrak)
- Det krävs satsningar på marknadsföring för att skapa kunskap om och lyfta nya råvaror och produkter från havet som självklar mat! Att använda Skagerrak som gemensamt varumärke kan vara en väg att gå.

Resultaten från workshopen kommer att användas i det fortsatta arbetet för de marina näringarna i det nya Interregprojektet Marint Gränsforum Skagerrak.



Kort presentation av aktörer

Catxalot AB	 
<p>The Swedish Seaweed Agenda är ett projekt för att påverka så lagar och regler för algnäringen blir tydliga och enklare att förhålla sig till för en näring som är under tillväxt. Genom att ta del av erfarenheter från bl.a. Maine i USA där algbranschen har utvecklats starkt och idag omfattar allt från enmansföretag till företag med över 40 anställda, arbetar Jonas med att förbättra förutsättningarna för algföretag i Sverige.</p> <p>Catxalot är ett ungt företags om satt alger på menyn hos många fina restauranger och som arbetar med att utbilda kockar och andra intresserade i hur man skördar alger, vilka som ätbara och hur man tillverkar god mat med alger som nyttig och spännande råvara.</p> <p>www.catxalot.se</p>	
KONTAKTINFORMATION	
Jonas Pettersson +46 73 031 03 02 jonas@catxalot.se	Linnea Sjögren +46 70 914 72 99 linnea@catxalot.se

PINC Paulig Incubator	
<p>Located in the heart of Stockholm, PINC is an incubator for radical innovation in and around the food industry. PINC is a green-house and catalyst for new ideas aiming to fuel businesses by exploring the future of great taste. As a satellite to food and beverage company Paulig, building om 140 years of Paulig experience, we look beyond everyday product development. What do culinary habits look like in five, ten or twenty years? What do we eat? When, how where – and why.</p> <p>www.paulig.com</p>	
KONTAKTINFORMATION	
Fanny Nachemson Venture & Innovation Project Leader +46 73 640 00 99 fanny.nachemson@paulig.com	

Nofima AS	
<p>Nofima är ett av Europas största branschriktade forskningsinstitut som driver forskning och utveckling för vattenbruksnäringen, fiskenäringen och matindustrin. Vi levererar internationellt erkänd forskning och lösningar som ger näringslivet konkurrensfördelar längs med hela värdekedjan.</p> <p>Nofima AS har huvudkontor i Tromsø och forskningsverksamhet i Alta, Bergen, Stavanger, Sunndalsöra, Tromsø och på Ås. Institutet etablerades 1 januari 2008 och omkring 350 anställda. Nofima AS ägs av staten via Närings och fiskeridepartementet (56,8%) Stiftelsen för lantbrukets näringsmedelsforskning (33,2%) samt Akvainvest Møre och Romsdal (10,0%)</p> <p style="text-align: center;">www.nofima.no</p>	
KONTAKTINFORMATION	
<p style="text-align: center;">Mats Carlehög Projektledare/sensoriker +47 41 22 49 57 mats.carlehog@nofima.no</p>	<p style="text-align: center;">Diana Lindberg, Ph.D Forsker/Scientist +47 64 97 02 07 / 91 30 04 86 diana.lindberg@nofima.no</p>
<p>Adresser</p> Post: Nofima AS, Postboks 210, NO-1431 Ås Besøksadresse: Osloveien 1, Ås	

Orkla Foods Sverige	
<p>Orkla är nordens ledande aktör av varumärken och konceptlösningar till dagligvaruhandel och storhushåll. Orklabolagen i Sverige omsätter nära 7 000 MSEK och har drygt 3000 anställda. I Sverige är Orkla verksamma genom bolagen Foods, Confectionery & Snacks, Care och Food Ingredients, alla med starka varumärken inom varje område..</p> <p style="text-align: center;">www.orkla.se</p>	
KONTAKTINFORMATION	
<p>Johan Mellgren Head of Marine Raw Materials, Orkla Procurement +46 76 545 11 53 johan.mellgren@orklafoods.se</p>	

Göteborgs Universitet
Sven Lovén Centrum för marin infratraktur



UNIVERSITY OF GOTHENBURG

Stationerna vid Kristineberg och Tjärnö är två av Europas modernaste marina laboratorier, med unika möjligheter att utföra avancerat experimentellt arbete. Båda stationer har välutvecklade system med genomflödande havsvatten, laboratorier av hög internationell standard, högteknologiska instrument samt logi och restaurang. Lovéncentrets fartyg och fjärrstyrda undervattensfarkoster gör det möjligt att studera och samla in material från de allra djupaste delar av Sveriges hav. Vid stationerna arbetar en rad forskare aktiva inom marina vetenskaper, såsom marin biologi, också marin kemi, oceanografi och marin geologi.

www.marine.gu.se

KONTAKTINFORMATION

Gunilla Toth

Assoc. Prof.

+46 31 786 96 14

gunilla.toth@marine.gu.se

Susanne Lindegarth

Projektsamordnare

+46 76 622 96 78

susanne.lindegarth@marine.gu.se

IVL Svenska miljöinstitutet



Våra hav och vattendrag är satta under stort tryck. Om vi ska ha välmående sjöar och hav och tillgång till rent dricksvatten även i framtiden måste vi skydda våra vatten från farliga ämnen och börja se avloppsvatten som en resurs. Vattenforskning hör till ett av IVL:s största verksamhetsområden. Vi har följt utvecklingen i Östersjön sedan 60-talet. Vårt arbete med vattenfrågor präglas av en helhetssyn och berör inte sällan angränsade områden som klimat och energi, kemikalier och miljöteknik.

Vår verksamhet omfattar hela vattensystemet - marina miljöer, sötvattenmiljöer, grundvatten, dricksvatten, avloppsvatten och dagvatten. En omfattande verksamhet utgörs av olika typer av miljöutredningar som riskbedömning av lakvattenutsläpp, inventering i marin miljö eller utredning av risker med introducering av främmande arter. Vi forskar även på hur miljöstörande ämnen och verksamheter riskerar att påverka våra ekosystem i mark, vatten och skog. Vi modellerar också på transporten av föroreningar. Vattenbruk och hållbar blå tillväxt är exempel på högaktuella frågor liksom marina föroreningar som mikrokräp och mikroplast, samt forskning kring ostronet Magallana gigas.

www.ivl.se

KONTAKTINFORMATION

Åsa Strand

Forskare

+46 10 788 66 05

asa.strand@ivl.se

Chalmers tekniska högskola institutionen för biologi och bioteknik	CHALMERS
<p>På avdelningen för Livsmedelsvetenskap fokuserar vi på mat och hälsa genom att studera molekyler, celler och hela kroppen. Vår forskning syftar också till att förhöja livsmedelskvalitet, minska svinn och att använda alternativa källor för att producera såväl mat som individuella näringsämnen.</p> <p>Ingrid Undeland är professor i Livsmedelsvetenskap. Hennes forskning handlar främst om hur man kan optimera användningen av marina råvaror (fisk, skaldjur, alger) genom kvalitetsbevarande åtgärder samt genom att separera fram funktionella och/eller bioaktiva komponenter..</p> <p style="text-align: center;">Chalmers: www.chalmers.se</p> <p style="text-align: center;">Marinagruppen: www.chalmers.se/sv/institutioner/bio/forskning/livsmedelsvetenskap/Sidor/Marina-ravaror.aspx</p>	
KONTAKTINFORMATION	
<p>Ingrid Undeland professor +46 70 527 96 44 undeland@chalmers.se</p>	

Chalmers Industriteknik	CHALMERS
<p>Du har en innovativ idé, produkt eller process som behöver utvecklas. Chalmers industriteknik är länken mellan forskning och företag och skräddarsyr projekt - stora som små - med rätt kompetens. Vi arbetar såväl i direkta uppdrag från företag, som i offentligt finansierade samverkansprojekt, där vi ofta är med redan i ansökningsprocessen och bidrar med vår erfarenhet i ansökningsförfarandet. Vi kan bidra med både expertkompetens och projektledning, eller annat projektstöd. Läs gärna mer om våra olika expertområden på vår hemsida.</p> <p>Jenny arbetar med forskningsnära utveckling inom livsmedel, foder och hälsa, med stort intresse för marina råvaror och cirkulär ekonomi.</p> <p style="text-align: center;">www.chalmersindustriteknik.se</p>	
KONTAKTINFORMATION	
<p>Jenny Veide Vilg +46 70 358 03 74 jenny.vilg@chalmersindustriteknik.se</p>	

Eik Ideverksted



Eik satsar på teknologi, bærekraftig utveckling och nyskapande! Där målet för deltagarna är att uppleva hur roligt vetenskap, teknologi och utveckling faktiskt är. Vi i Eik har sådan tur och har tillgång till vår egen lilla «MakerFactory» eller «SkaparFabriken». Efter att du har genomfört workshops eller genom projekt, så får du tillgång till denne juvelen i kreativitet. mEik innehåller digitala verktyg som hjälper dig med att realisera en idé på 1,2,3

www.eikide.org

KONTAKTINFORMATION

Ola Omberg

+47 46 92 48 11
eikide@nmbu.no

Mats Elvestad

+47 46 92 48 11
eikide@nmbu.no

Ard Innovation



Idéutveckling.

Har du en affärsidé? På uppdrag av våra ägare bistår vi med idéevaluering för både studenter och anställda ved NIBIO och NMBU.

Affärsutveckling

En av våra nyckeltjänster är att bistå med den kommersiella utvecklingen av de projekt som vi tar del i. Detta innebär en bredd av tjänster som bland annat inkluderar idéutveckling, projektplanläggning, marknadsanalys, bistå med att hämta in kapital, bistå med skydd genom patent mm.

Finansiering

ARD Innovation bistår med finansiering av arbetet med patentansökan, förutom att hjälpa dig och ditt projekt med att hämta medel från andre aktörer. En av våra prioriterade uppgifter är att bistå med och hämta in finansiering på uppdrag av våra projekt detta kan vi bistå både studenter och anställda ved NIBIO och NMBU med.

Medel söks oftast från Norges forskningsråd, bland annat genom BIOTEK2021-, FORNY2020- och STUD-ENT programmen. Andra källor, såsom Innovation Norge och investere rare är också en möjlighet för finansiering..

www.ardinnovation.no

KONTAKTINFORMATION

Kaia Kjølbo Röd

+47 48 26 01 77
kaia.rod@ardinnovation.no

Livsmedelsacceleratorn	
<p>Livsmedelsacceleratorn är en offentligt finansierad stödverksamhet som riktar sig till livsmedelsrelaterade företag som är baserade i Västra Götalandsregionen. Syftet med verksamheten är att öka tillväxten och konkurrenskraften hos målgruppen. Med ett helhetsperspektiv bedriver vi uppsökande verksamhet, seminarium och workshops i syfte att assistera företagen att ta nästa steg i utvecklingsresan baserat på var de befinner sig. Med ett stort nätverk bestående av företag, forskare, finansiärer, myndigheter och konsulter kan vi oavsett behov komma med förslag på ingångar och vägar framåt.</p> <p style="text-align: center;">www.livsmedelsacceleratorn.se</p>	
KONTAKTINFORMATION	
<p>Susanna Moore Senior innovations och företagsutvecklare +46 10 616 66 12 susanna.moore@ri.se</p>	

Kort presentation av arrangörer

Framtiden är blå 2	 	
<p>"Framtiden är blå 2" ett projekt för att ta vara på och stärka de marina näringar som finns på båda sidor om Skagerrak. Och visa på den potential som finns i vår gränsregion, genom att koppla ihop företag, forskare, forskningsmiljöer, näringslivsplattformar och offentliga aktörer inom de marina näringarna, med målet att öka antalet samarbeten och därmed affärer.</p> <p style="text-align: center;">www.svinesundskommitten.com</p>		
SVERIGE	KONTAKTINFORMATION	NORGE
<p>Ingela Skärström Projektledare & Näringslivsutvecklare +46 70 581 57 23 ingela@svinesundskommitten.com</p>	<p>Björn Horten Projektleder, Næringsutvikling +47 905 99 496 bjornho@ostfoldfk.no</p>	

Maritima Klustret i Västsverige



Havsmiljö och den maritima sektorn är ett av Västsveriges fem viktigaste styrkeområden. Maritima klustret består av flera fokusområden; Maritima operationer, Marina Livsmedel, Marin turism, Marin energi, Marin bioteknik, och Havsförvaltning. Inom klustret samarbetar forskare, företagare och organisationer för att stärka fokusområdena med det övergripande målet att skapa framtida arbetstillfällen och stärka näringslivet. Fokusområde Marina livsmedel omfattar fiskesektorn och vattenbruk. Utgångspunkten är att utveckla hela värdekedjan från hav till bord. Den svenska västkusten är ledande inom marina livsmedel genom koncentrationen av stora livsmedelsföretag och omfattande handel med fisk och skaldjur. Kustfisket bedöms ha betydande möjligheter att utvecklas. Inom regionen pågår internationellt konkurrenskraftig forskning kring hälsobefrämjande effekter av fisk något som blir allt viktigare ur ett konsumentperspektiv. Det finns även internationellt ledande kompetens beträffande olika miljöaspekter av fiske och vattenbruk.

www.maritimaklustret.se/category/marina-livsmedel

KONTAKTINFORMATION

Susanne Lindegarth

Projektsamordnare

+46 76 622 96 78

susanne.lindegarth@marine.gu.se

RISE



RISE Research Institutes of Sweden AB är ett svenskt helägt statligt forskningsinstitut, som samverkar med universitet, näringsliv och samhälle för innovationsutveckling. RISE ägnar sig åt industriforskning och innovation samt utför provning och certifiering.

RISE Jordbruk och Livsmedel är en sektion inom RISE med kunskaper som kan vara till hjälp då konsumenter och samhälle ställer allt högre krav på att mat i framtiden ska vara både hållbart och etiskt producerad, och samtidigt ha en positiv inverkan på vår hälsa. Tillsammans med kunder och partners utvecklar vi hållbara system i alla delar av livsmedel-skedjan. Vi tar fram innovativa tekniker och processer för ökad hållbarhet, effektivitet och kvalitet samt forskar på nya livsmedel med fokus på positiva hälsoeffekter under hela livet.

www.rise.se

KONTAKTINFORMATION

Maria Åberg

Senior innovations och företagsutvecklare

+46 70 527 96 44

maria.aberg@rise.se



"Om ingen vill köpa dina produkter
kan du vara hur duktig du vill. Din
firma kommer lik förbannat att kursa."

Jonas Pettersson, Catxalot

Arrangörer av dagen

Arrangörer för dagen var projektet *Framtiden är blå* som drivs av Svinesundskommittén och Östfolds fylkeskommune i samarbete med RISE och Maritima Klustret med fokus på marina livsmedel.

Satsningen gjordes inom Svinesundskommitténs fokusområde Blå tillväxt. Genom gränsregionalt samarbete ges de marina näringarna stärkt konkurrenskraft och nya affärsmöjligheter.



Björn Horten
Projektleder, By og næringsutveckling
+ 46 905 99 496
bjornho@ostfoldfk.no



Ingela Skärström
Projektledare näringsliv
+ 46 705 81 57 23
ingela@svinesundskommitten.com



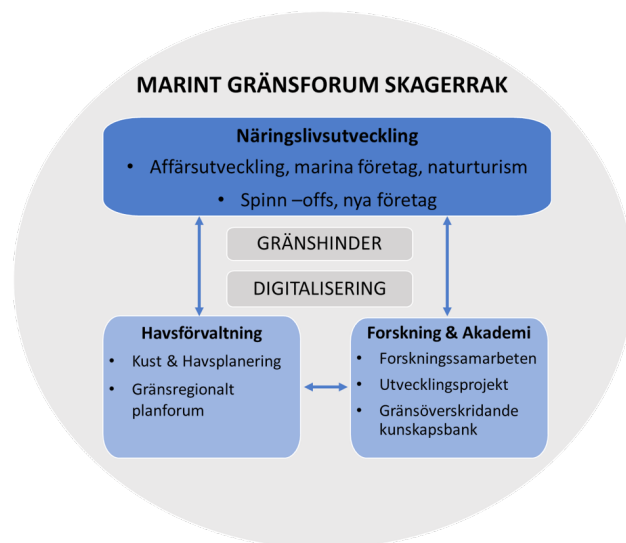
Maria Åberg
Senior innovations och företagsutvecklare
+46 70 527 96 44
maria.aberg@rise.se

BLÅ TILLVÄXT

ETT AV SVINESUNDSKOMMITTÉNS
FOKUSOMRÅDEN

Syfte: Skapa förutsättningar för gränsregionala samarbeten, genom att koppla samman svenska och norska företag, näringslivs-plattformar, kluster, forskningsmiljöer och offentliga aktörer inom de marina näringarna.

Mål: Bidra till fler jobb och affärer hos gränsregionens marina företagsutvecklingsområden som identifierats av det Maritima klustret i Västsverige är i centrum.



Vår gränsregion är ur många perspektiv en unik marin tillväxtzon med fantastiska förutsättningar. Därför har projekten Framtiden är blå, arbetat med att stärka kontakten och samarbetet mellan marina företagare på båda sidor gränsen och andra aktörer inom den marina livsmedelsbranschen.

Genom dessa projekt har grunden lagt till en stark fortsättning för näringslivsutveckling i Maritimt Gränsforum Skagerrak. Ett Interreg projekt som förutom ett stort näringslivsfokus, även kommer att koppla samman havspanering och forskning för att stärka gränsregionen och nå målet ett produktivt och hållbart nyttjande av Skagerrak.

Interreg
Sverige-Norge

Europeiska regionala utvecklingsfonden



EUROPEISKA UNIONEN



ØSTFOLD
FYLKESKOMMUNE

Maritima klustret
i Västsverige
Marina livsmedel

RI
SE