

# ÅRSBERÄTTELSE 2021



Livsmedels-  
akademin

# Årsberättelse

# 2021

Livsmedelsakademin bildades 1994, på initiativ från livsmedelsnäringen. Sverige stod inför ett EU-inträde vilket skulle innebära en större marknad men också ökad konkurrens. För att klara detta behövdes en plattform där företag, universitet och samhälle kunde mötas och utveckla idéer, lösa problem och tillsammans ta sig an frågor som var för stora för att de på egen hand skulle kunna hantera dem.

Livsmedelsakademin är en icke vinstdrivande klusterorganisation. Våra partner är privata företag, offentlig verksamhet och akademi. Tillsammans arbetar vi för att livsmedelsnäringen ska utvecklas till **en innovativ, konkurrenskraftig och hållbar näring.**

**Vårt uppdrag är att lösa komplexa frågor kopplat till visionen, som ingen organisation eller enskilt företag kan lösa på egen hand, oavsett storlek.** Ofta krävs ett samarbete mellan flera aktörer, ofta både privata företag, offentlig sektor och akademin.

Vi skapar förändringskraft genom innovationsledning, omvärldsbevakning, nätverkande och projektledning. Vi tar utgångspunkt i Skåne, men jobbar både regionalt, nationellt och internationellt. Bland annat driver vi en nationell satsning för att få bort undernäring hos äldre, och vi har en nyckelroll i Skånes innovationsagenda för livsmedel.

## Stabil partnerorganisation

Vi har en stabil bas av betalande partnerföretag där flera av företagen varit med oss ända sedan starten. I vår partnerkrets finns företag från alla delar i värdekedjan kring livsmedel och förpackningar samt företag med intresse i livsmedelsbranschen. Vi har också med lärosäten med särskilt intresse för livsmedel samt några kommuner. Huvuddelen (mer än 90 procent) av våra partnerföretag har sin verksamhet eller sitt huvudkontor i Skåne.

### Nära samarbete med skånska klusterorganisationer

Clusters of Skåne är ett formaliserat samarbete mellan sju skånska klusterorganisationer. Livsmedelsakademin har under året deltagit i gemensamma aktiviteter, och haft ett nära samarbete med några av dem, framförallt Packbridge och IUC Syd.

## Livsmedelsakademien är silvercertifierad

Vi har fortsatt att kvalitetssäkra vår verksamhet och har höjt oss från bronsnivå till silvernivå för klusterorganisationer. Certifikatet, Cluster Management Excellence Label Silver, har delats ut efter en utvärderingsprocess av European Secretariat for Cluster Analysis (ESCA).

Utvärderingen bygger på hur vi bedöms arbeta för att förbättra vårt arbete för att främja ekonomisk tillväxt inom livsmedelsnäringen genom att utnyttja innovation och affärspotential i regionen.



# Sammanfattning av 2021

## Under 2021 har vi bland annat

- Bidragit starkt till den skånska innovationsagendan för livsmedel som beslutades av FIRS.
- Påbörjat ett arbete för att underlätta hållbar tillväxt i små livsmedelsföretag.
- Påbörjat en förundersökning om att etablera ett cirkulärt utvecklingscentrum i Skåne.
- Startat arbetet med att göra anläggningar för test, demo och småskalig produktion mer tillgängliga.
- Fått upp undernäring hos äldre på den nationella politiska agendan och fått förtroende från Vinnova att fortsätta arbetet mot Nollvisionen för undernäring hos äldre.
- Anordnat två välbesökta webinarier för Sveriges kommuner inom Nollvisionen för undernäring hos äldre.
- Skrivit en ansökan till Tillväxtverket för strategisk kompetensförsörjning inom livsmedelsnäringen tillsammans med IUC Syd (beviljades januari 2022).
- Avslutat Smaka på Skåne som varumärke för närodlat och noga utvalt.
- Träffat vd-ar och FoU-chefer i våra nätverk.
- Trendspanat med vårt studentnätverk.
- Certifierat deltagare i utbildningen Framtidens ledare.
- Haft samtal med intressanta gäster om brännande frågor i samtalsserien The Conversation.
- Uppdaterat vår grafiska profil.
- Sagt på återseende till två medarbetare och anställt två nya.
- Hälsat tre nya partnerföretag välkomna.



# RESULTAT FRÅN VERKSAMHETEN 2021

Livsmedelsakademin har sedan tidigare arbetat med fyra fokusområden (se nedan), som alla bidrar till att nå visionen en innovativ, konkurrenskraftig och hållbar livsmedelsnäring. Fokusområdet "Skåne som kulinarisk region", avslutades dock under året. I enlighet med Skånes innovationsagenda för livsmedel, ersattes fokusområdet med "Samverkansplattform för innovation".



## Beslut om att avveckla Smaka på Skåne

Smaka på Skåne startade 2008 som ett samarbete med handlare för att utveckla Skåne som en kulinarisk region genom att sätta fokus på lokal mat och dryck. Intresset för närproducerat hade börjat växa, och idag är det större än någonsin.

Under åren har många småskaliga livsmedelsproducenter och handlare utvecklats med vårt gemensamma varumärke, Smaka på Skåne. Varumärket har använts i upp till 45 butiker och redan år 2016 hade produkter som skyltades upp med Smaka på Skåne i medlemsbutikerna en omsättning på uppskattningsvis 65 miljoner kronor årligen.

Smaka på Skåne som koncept avslutades 2021, och efter samtal med de handlare som använt varumärket, beslutade vi att det ska fasas ut senast mars 2022. Livsmedelsakademin kommer behålla ägarskapet av varumärket och fortsätta dra nytta av den kunskapsbank som vi byggt upp kring småskalig produktion och närodlat.



Smaka på Skåne®

Fokusområde:

**Samverkansplattform**  
**för** innovation



**Genom att etablera en näringslivsdriven samverkansplattform skapar vi förutsättningar för akademien, offentliga och privata aktörer att tillsammans arbeta för hållbar tillväxt inom livsmedelsnäringen genom innovation.**

## Start för insatser i Skånes innovationsagenda för livsmedel

På uppdrag av FIRS, Forsknings- och Innovationsrådet i Skåne, har Livsmedelsakademien tillsammans med ett antal tunga livsmedelsaktörer tagit fram en innovationsagenda för livsmedels- och förpackningsnäringen i Skåne.

Agendan är uppdelad i två delar – en del som ska skapa förutsättningar för hållbar tillväxt och ökad produktivitet, och en del som handlar om att ta fram och driva sju prioriterade områden med olika fokus som näringslivet valt att satsa på de närmaste åren.

Innovationsagendan utgör en samsyn kring Skånes utveckling mellan ett stort antal aktörer som vill manifesteras och agera nationellt och internationellt för ett hållbart livsmedelssystem.

Tillsammans med Packbridge och Krinova har Livsmedelsakademien arbetat för att implementera och förankra delar av agendan. Vi har bland annat sökt och beviljats medel för projektet GO - hållbar tillväxt inom livsmedelsnäringen, där vi ska se hur vi kan "bygga om" det skånska innovationssystemet för livsmedel utifrån entreprenörernas behov och öka samarbetet mellan små och stora företag. Vi har också hållit ett digitalt, välbesökt webinarium för att visa vilken forskning som bedrivs kring växtproteiner med bas i Skåne och med syfte att skapa mer samarbete och ökad kunskapsöverföring. Agendan har vi diskuterat och utvecklat tillsammans med både vårt Vd-nätverk och FoU-nätverk.

Långsiktigt vill vi bygga en samverkansstruktur, skapa regional, nationell och internationell uppmärksamhet kring **Skåne som attraktiv och innovativ region inom livsmedel**, och inte minst, se till att få större ansökningar och investeringar till Skåne.

## **Det övergripande arbetet med att skapa förutsättningar beskrivs som följer i innovationsagendan:**

- A1. Etablera en näringslivsdriven samverkansplattform som förstärker den regionala samverkanskulturen och -strukturen. Detta inkluderar stärkt intressebevakning och kommunikation – "En röst".
- A2. Verka för ökat inflöde av extern finansiering, bland annat genom bättre kapacitet för stora ansökningar.
- A3. Verka för god tillgång på kompetens – till exempel genom industridoktorander.

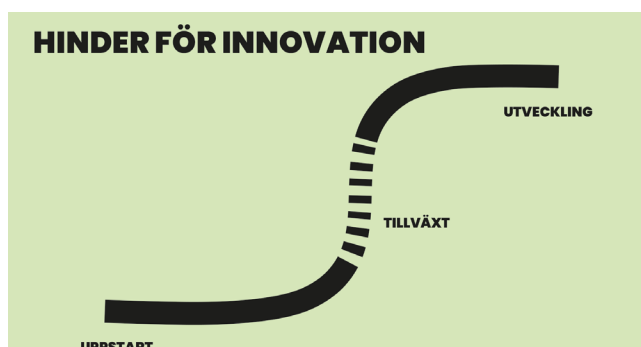
## **De sju prioriterade områdena i agendan bygger på aktuella utvecklingsspår i regionen, kräver samverkan samt är angelägna att prioritera inom en horisont på ca 18 månader.**

- B1. Bygga ihop ett cirkulärt utvecklingscentrum i Skåne.
- B2. Utnyttja ESS och Max IV som unika möjligheter för kunskapsbaserad innovativ produkt- och processutveckling inom livsmedels- och förpackningssektorn.
- B3. Utvidga möjligheterna för test, demo och småskalig produktion.
- B4. Öka andelen äkta materialåtervinning av plast från livsmedelskedjans förpackningar.
- B5. Göra offentlig måltid till en innovationsdriven arena.
- B6. Öka produktionen av växtbaserade livsmedel.
- B7. Utveckla AI, data och hållbar hightech i livsmedelskedjan.

## Vi har påbörjat arbetet med att laga S-kurvan

I arbetet med att ta fram innovationsagendan för livsmedel gjorde Circle, ett centrum för innovationsforskning vid Lunds universitet, en så kallad ekosystemanalys på uppdrag av Region Skåne. I analysen, blev det väldigt tydligt att många lovande startups inom livsmedelsnäringen aldrig når marknaden eller överlever länge nog för att gå in i tillväxtfas. De stora utmaningarna för nya livsmedelsföretag kommer efter inkubationsfasen. I den infrastruktur som finns idag är det mycket som saknas för att företagen ska kunna växa. Det är brist på demo- och testanläggningar för småskalig produktion, det saknas lab för smak och sensoriktester, det saknas småskalig förpackningsutveckling, kapital, tillgång till handeln, med mera. Analysen bekräftas av de undersökningar Sweden Food Arena gjort på nationell nivå och den enkätundersökning som vi gjorde tillsammans med Sweden Food Arena och Packbridge.

Sammantaget växer bilden fram av ett stort hack i tillväxtkurvan, även kallad S-kurvan, för livsmedel. Under 2021 arbetade Livsmedelsakademin med att förstå vilka insatser som är viktigast och vi har skapat ett nationellt samarbete för att långsiktigt kunna driva frågan om en heltäckande svensk infrastruktur för livsmedelsutveckling.



## Go – Hållbar tillväxt inom livsmedelsnäringen

En förutsättning för hållbar tillväxt genom innovation är att innovationsstödsystemet fungerar och håller ihop runt företagen. Vi kommer inom ramen för GO-projektet, tillsammans med Packbridge och Krinova, utveckla innovationsstödsystemet i Skåne med utgångspunkt i företagens behov och möjligheter. Tillsammans med innovationsstödsystemet, små, medelstora och stora företag kommer vi testa olika metoder och modeller för att skapa stöd för hållbar tillväxt hos små och medelstora företag inom livsmedels- och förpackningsnäringen. Projektet startade i augusti 2021 och kommer under 2022 att gå in i en mer konkret fas med intervjuer och workshoppar tillsammans med mindre företag och ca tio stora företag, däribland Orkla, Pågen, Lantmännen och Culinar. Vi kommer också genomföra träffar kring företagens behov tillsammans med aktörerna i innovationsstödssystemet, samt workshoppar i form av innovationsgill- en kring behovsdrivna utmaningar från medverkande företag. Dessa mer företagsinriktade processer kombineras med en mer strategisk analys av innovationsstödssystemet för livsmedelsindustrin och vad som skulle kunna förbättras på kort och lång sikt.



Fokusområde:

**Personlig hälsa och**  
offentlig måltid

**Genom att driva insatser inom offentlig måltid bidrar vi till god, tillgänglig och näringsrik mat i offentlig sektor och hälsa för en åldrande befolkning.**

## Nollvisionen för undernäring hos äldre

Tillsammans med näringslivet, kommuner, lärosäten och myndigheter leder Livsmedelsakademin arbetet mot visionen att inga äldre ska vara undernärda 2030. Nollvisionen är en innovationsmiljö som arbetar med utgångspunkt i den äldres behov och önskemål. För att nå visionen krävs ett holistiskt angreppssätt där alla aspekter kring mat och måltid ingår. Genom att preventivt motverka undernäring hos äldre främjar vi livskvalité hos de äldre och bidrar till en god folkhälsa.

I november 2021 avslutade vi den första etappen i projektet. Den fokuserade bland annat på att få upp frågan kring undernäring på den nationella agendan och att engagera beslutsfattare. Under 2021 genomförde vi samtal med bland annat riksdagspolitiker och genomförde ett riksdagswebinarium kring undernäring. Projektet fick mycket uppmärksamhet och syntes i inslag på SVT och i andra medier.



Under 2021 drev projektet fem olika piloter som syftade till att hitta innovativa lösningar tillsammans med hela ekosystemet kring den äldre. I en av piloterna testade innovationskommunerna Kävlinge kommun och stadsdelsförvaltningen Enskede-Årsta-Vantör i Stockholm behovsanpassade matkassar riktade till en mindre grupp äldre som bor hemma för att erbjuda mer näringsrik mat. En annan pilot undersökte hur Livsmedelsverkets och Socialstyrelsens råd och riktlinjer kring mat för äldre används av personal i syfte att se hur kunskapsnivån kring undernäring kan öka.

En stor och viktig utmaning är att tidigt identifiera en äldre som riskerar att bli undernärdd. Under etapp ett började vi testa digitala lösningar för att registrera vad den äldre har ätit och följa personens viktutveckling.

Genom pilotprojekten har vi dragit enormt många lärdomar och erfarenheter, som kommer vara viktiga i den fortsatta resan mot noll undernärda äldre. I etapp två kommer vi fortsätta utveckla våra piloter, men även forma Nollvisionsmodellen för att inspirera fler kommuner och aktörer att ansluta sig till visionen om noll undernäring hos äldre.

## Sveriges bästa sjukhusmat

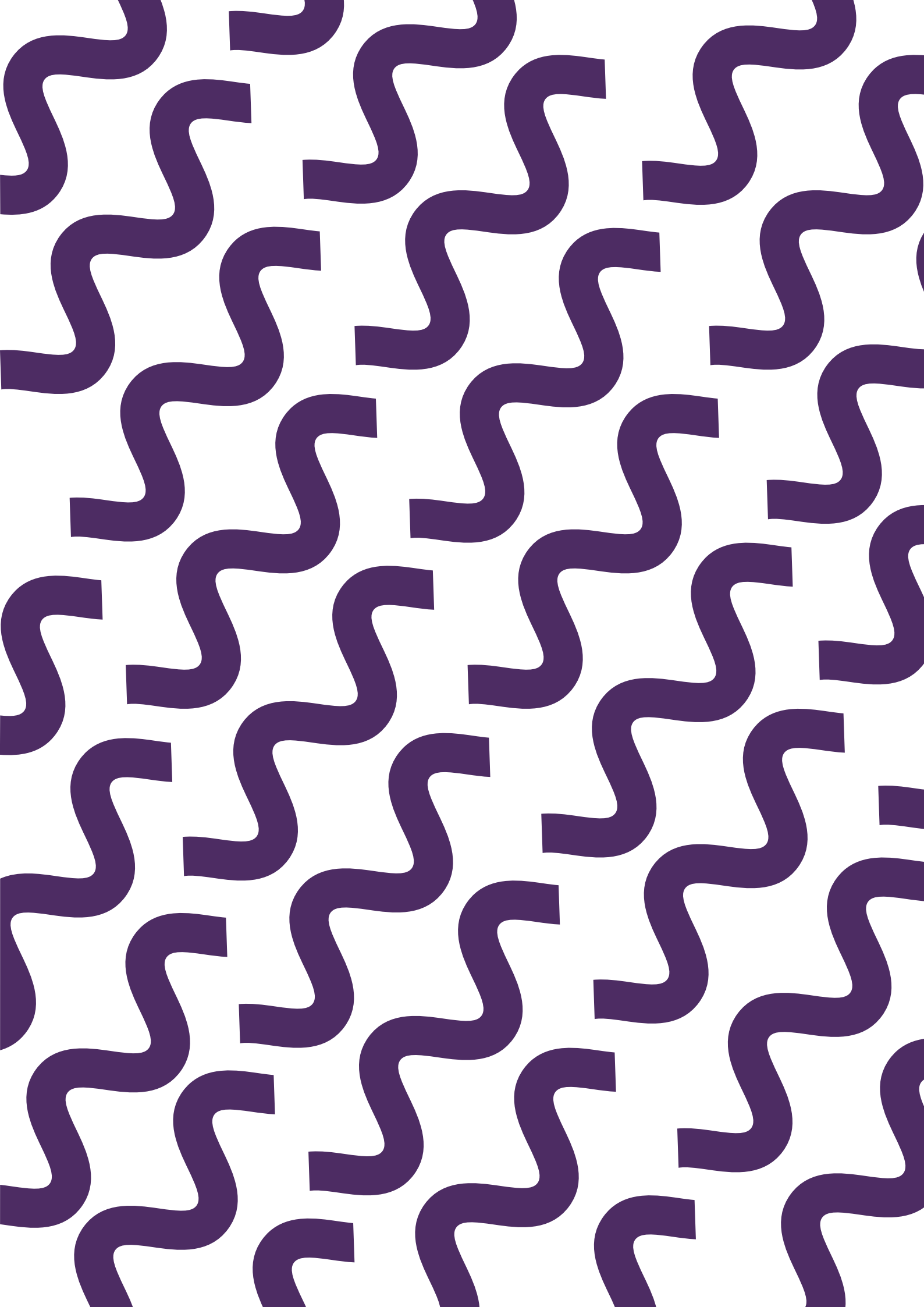
Livsmedelsakademin fick uppdrag av Region Skåne att kartlägga och definiera insatser som behöver genomföras före start av Region Skånes pilotprojekt med nytt måltidskoncept i sjukvården. Det nya måltidskonceptet utgår från att patienten ska få en ökad valfrihet i vad hen ska äta och när, genom att sjukhusen erbjuder en meny av många olika rätter varje dag. Rätterna ska serveras kyllda från Region Skånes tillagningskök till sjukhusens avdelningar och värmas upp då respektive patient vill äta. Det nya måltidskonceptet innebär stora förändringar för både personal och patienter.

Vi inledde arbetet med att intervjua nyckelpersoner i projektet. Utifrån intervjuerna genomförde vi en kick-off för projektets styr- och projektgrupp. Intervjuer och kick-offen gav oss ökade insikter och kunskaper om både möjligheter och problem med införandet av det nya måltidskonceptet. Till projektet kopplade vi också en följeforskare från Högskolan i Kristianstad som gav värdefullt stöd.

Kick-offen följdes upp av två Innovationsgillen, det första utifrån vård- och servicepersonalens perspektiv och det andra utifrån patientens perspektiv. De två innovationsgillena resulterade i fyra insatsområden som behöver testas i pilotfasen:

- **Sätt patientens behov i fokus**
- **Ta fram entusiasmerande information och kommunikation om måltidskonceptet**
- **Utarbeta effektiva interna processer och rutiner på avdelningarna**
- **Skapa möjligheter för samverkan och erfarenhetsutbyte mellan avdelningar och professioner**

Vi levererade vår slutrapport med rekommendationer till Region Skånes Serviceförvaltning i augusti 2021.



Fokusområde:

**Ett hållbart** cirkulärt  
livsmedelssystem



**Vi fokuserar på hållbar utveckling i hela livscykeln för livsmedel – från primärproduktion, förädling och distribution till konsumtion. Målet är att minska resursslöseri och skapa förutsättningar för nya produkter och tjänster inom livsmedelsnäringen.**

Bygga ihop ett cirkulärt utvecklingscentrum i Skåne.

Under juni 2021 initierade Region Skåne ett arbete inom cirkulär ekonomi med start inom livsmedelsområdet. Livsmedelsakademin fick, tillsammans med IUC Syd och Packbridge, i uppdrag att med utgångspunkt i innovationsagendan göra en förstudie om utveckling och etablering av ett cirkulärt utvecklingscentrum. Livsmedelsnäringen har ofta underutnyttjade restflöden som kan användas för nya affärsmöjligheter som både förbättrar lönsamheten och minskar belastningen på miljö och klimat. I nuläget saknas dock en plattform där företag, organisationer och forskning kan mötas för att bilda de samarbeten som krävs för att utveckla cirkulära affärsområden.

Ett cirkulärt utvecklingscentrum är tänkt att bidra till detta genom att förbättra kommunikation och samarbete mellan företag och organisationer i värdekedjan.

Målet med förstudien var att få fram djupare kunskaper om vilka problem och möjligheter som finns i att använda spill från odling och livsmedelsproduktion. Vi gjorde därför en fördjupad undersökning av två livsmedelsprodukter från Culinar AB respektive Pernod Ricard Sweden med Absolut Vodka, som båda har spill i produktionen som skulle kunna tas tillvara mer effektivt. Culinar är intresserade av spill från broccoli, såsom stam och blad som nu plöjs ner i åkern och Absolut Vodka har ett intresse av att eventuellt vidareutveckla dranken (restprodukt efter destillering) som nu enbart används till djurfoder. Båda företagen är också intresserade av att veta hur andra företag och organisationer i värdekedjan ser på användning av dessa två restflöden. Förstudien gav oss mer kunskap om vad som i nuläget hindrar en mer cirkulär värdekedja för dessa två restprodukter.

Vi har nu påbörjat en LCA-analys med olika scenarier för hur restprodukter skulle kunna användas, samt intervjuer med andra företag och organisationer med ett intresse av att utnyttja spill i värdekedjan. I intervjuerna kommer vi fråga aktörerna om hur de ser på de olika scenarierna och vilka problem och möjligheter de ser med användning av spill från odling och livsmedelsproduktion. Detta förväntas resultera i en mer specificerad beskrivning av vad ett cirkulärt utvecklingscentrum behöver arbeta med.

Rapporten ska användas som underlag för ansökningar om finansiering för utveckling och etablering av ett cirkulärt utvecklingscenter.





Fokusområde:

**En attraktiv**

livsmedelsnäring

## **Livsmedelsakademien driver ett ledarutvecklingsprogram och flera nätverk med fokus på att bidra till en attraktiv och innovativ livsmedelsnäring.**

### Vd-nätverket

Vd-nätverket är en informell mötesplats för Livsmedelsakademins och Packbridges partnerföretag som syftar till att ge deltagarna inblick i livsmedelsnäringen och den senaste forskningen samt möjlighet att knyta personliga kontakter. Vi bjuder in intressanta gäster och föredragshållare, men framför allt är nätverket en plattform för långsiktiga gemensamma frågor kring tillväxt och konkurrenskraftig livsmedelsnäring.

### **Vd-nätverkets tre möten under året fick hållas digitalt på grund av corona, och ett fysiskt möte fick ställas in. De ämnen som togs upp och diskuterades var bland annat**

- Miljövinster av minskat matsvinn  
Mattias Eriksson, forskare/docent SLU.
- Artificiell intelligens – en revolution eller bara ny teknik?  
Malin Larsson, node manager AI Sweden.
- På gång inom mat- och måltidsvetenskap  
Viktoria Olsson, Programområdesansvarig, Gastronomiprogrammet på Kristianstads högskola.
- Framtida trender inom växtbaserade livsmedel  
Trendspaning från Livsmedelsakademins studentnätverk.
- Skånes innovationsagenda  
Ingrid Landgren, Orkla Foods och ledare av FIRS Team for Sustainable Food Innovation.
- Den brutna tillväxtkurvan – Varför har små och medelstora företag inom livsmedels- och förpackningsnäringen så svårt att växa?  
Jenny Bergsten, livsmedelsstrateg Region Skåne.

## FoU-nätverket Matpratarna

Nätverket samlar utvecklingsansvariga i våra livsmedelsproducerande partnerföretag i främst Skåne. Syftet är att utbyta erfarenheter på en neutral arena, men också att få inspel, förankra och utveckla idéer och knyta till oss företag till projekt. Mötena är informella med högt i tak och dagordningen bestäms efter vad som är aktuellt för tillfället. Värdskapet roterar mellan företagen.

**FoU-nätverket träffades fyra gånger under 2021. Två möten lyckades vi hålla fysiskt, ett med Ekobalans på RekoLab i Helsingborg och ett på Saturnus. Ett möte ägnades åt trendsplaning med vårt studentnätverk.**

Här är några exempel på innehåll från året

- Regenerativ livsmedelsproduktion med cirkulära lösningar  
Gunnar Thelin Lunds universitet.
- Vägen från avfall till cirkulära kretslopp för förbättrad miljö och ekonomi  
Runar Åsly, Ekobalans.
- Studenterna presenterade sin trendsplaning.
- Skånes innovationsagenda för livsmedel  
Ingrid Landgren, ordf i FIRS-gruppen Sustainable Food Innovation.
- Den brutna S-kurvan – varför företag inom livsmedelsnäringen har svårt att växa  
Lotta Törner vd Livsmedelsakademien.

## Studentnätverket

Studentnätverket består av unga och ambitiösa högskole- och universitetsstudenter från vitt skilda utbildningar. Det som förenar studenterna är deras intresse för mat, dryck och livsmedelsnäringen.

Omgången av studentnätverket som startade hösten 2020 avslutades våren 2021. Det var nio studenter som deltog, alla med livsmedelsinriktning i sina utbildningar. Sju studerade i Skåne, en i Stockholm och en i Köpenhamn.

Ett stående inslag i nätverket är utbildning och handledning i trendspaning. Resultaten från årets trendspaning redovisades i vd-nätverket och fou-nätverket. Studenterna erbjuder sig också att utföra uppdrag åt våra partnerföretag. Under 2021 tog de sig an uppdraget från Foodhills att ta reda på vad studenter tänker och tror om cirkulär bioekonomi.

---

## Framtidens ledare

Framtidens ledare är ett skräddarsytt ledarutvecklingsprogram för livsmedelsnäringen som syftar till att stötta och utveckla nyblivna ledare och nyckelpersoner i Livsmedelsakademins partnerorganisationer. Det är ett unikt program där deltagarna bygger både sin egen kompetens och sitt ledarskap, och får tillfälle att utvecklas tillsammans med kollegor inom livsmedelsnäringen. Just blandningen av deltagare från olika företag bidrar till olika infallsvinklar inom gruppen. Programmet har designats av Minna Westerlund, Generact AB, som personligen leder utbildningen. Den här omgången var huvudsakligen digital.

Den femte omgången av programmet var huvudsakligen digitalt. Det avslutades i april 2021. Anna Reumark Eklund, KAM på Orkla Foods Sverige, var en av deltagarna.

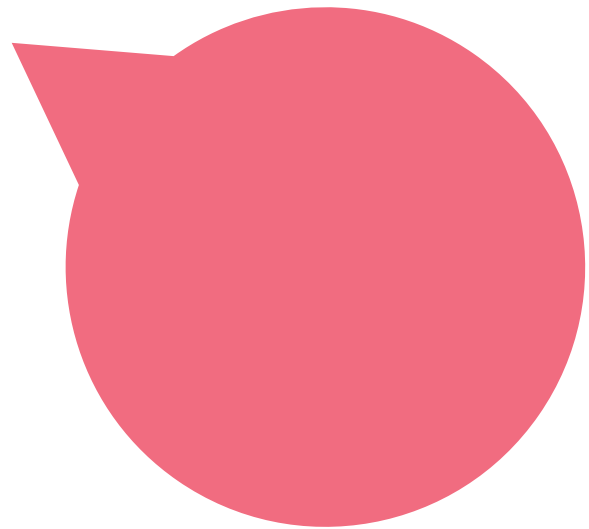
*Att vara en del av Framtidens ledare har fått mig att inse hur viktigt det är att vara sig själv och hur långt man kan komma genom effektiv kommunikation. Jag tror att ett positivt och lösningsorienterat mindset smittar av sig och får medarbetare att se möjligheter före problem, vilket i sin tur leder till ett klimat som drivs av framåtriktade aktiviteter istället för att älta återkommande problem. Året med Framtidens ledare har gjort det uppenbart att ledarskap verkligen är en handling och inte en position.*

# Kommunikation

## Uppdaterad grafisk profil

Vårt arbete har under de senaste åren allt mer handlat om att hitta innovativa sätt att hushålla med resurser och samtidigt skapa tillväxt och fler arbetstillfällen i livsmedelsnäringen. Tillsammans med näringslivet, akademien och offentliga organisationer skapar vi förändringskraft och tar oss an stora samhällsutmaningar med livsmedel i fokus.

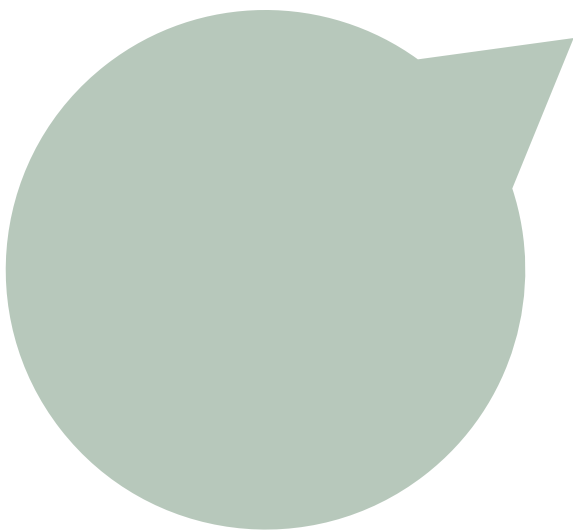
Detta ville vi spegla i vårt visuella uttryck, och valde därför att uppdatera vår grafiska profil. Jordfärgerna byttes ut till modernare färger och vi la in element som bland annat symboliserar nätverk, kommunikation och mat.



## The Conversation om brännande ämnen

The Conversation är vår digitala samtalsserie om brännande ämnen kopplat till framtidens mat, dryck och måltid. Samtalen, som hålls med spännande och engagerade gäster, vänder sig i första hand till anställda inom livsmedelsnäringen och våra partnerorganisationer.

Under 2021 handlade samtalen om ålderism, framtidens möjligheter i livsmedelsnäringen (Max IV och ESS) och äcklig mat. De direktsändes och publicerades därefter på Youtube och vår webb.

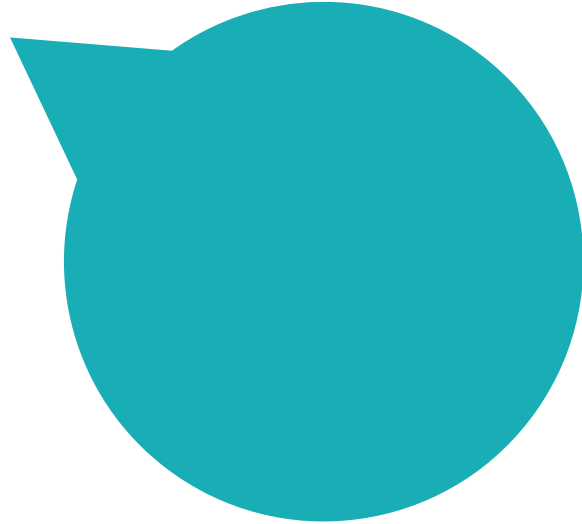




## Stor räckvidd i våra pressaktiviteter

Under 2021 publicerade vi fem pressmeddelanden och en debattartikel via Mynewsdesk. Debattartikeln handlade om översynen av omsorgslagstiftningen kopplat till Nollvisionen för undernäring hos äldre.

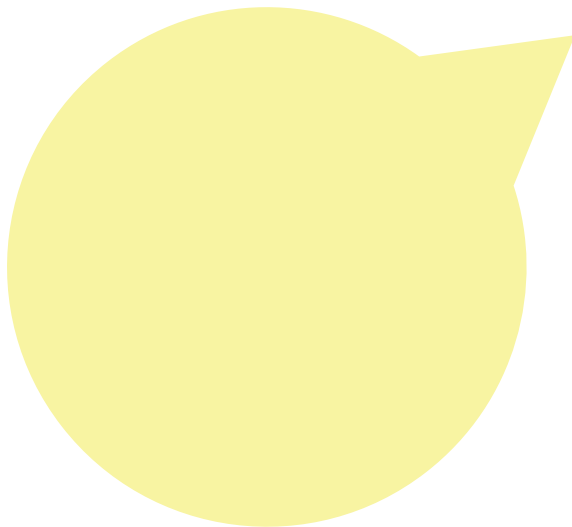
Tre pressmeddelanden handlade om Skånes innovationsagenda för livsmedel och möjligheterna för små företag att växa, och två om Nollvisionen för undernäring hos äldre. Samtliga fick god spridning.



## Riksdagswebinarium om att förebygga undernäring hos äldre

Tillsammans med riksdagsledamöterna Acko Ankarberg Johansson (KD) och Mats Wiking (S) anordnade vi ett riksdagswebinarium om vilka åtgärder som krävs för att förebygga undernäring hos äldre.

Ca 300 personer tittade på direktsändningen. SVT Forum sände webinariet vid tre tillfällen, vilket i PR-sammanhang kan motsvara ett värde på nästan 400 000 kr. Webinariet bidrog starkt till att skapa uppmärksamhet och intresse för vårt projekt Nollvisionen för undernäring hos äldre.



**PARTNER,  
STYRELSE OCH  
ANSTÄLLDA**

# Styrelsen januari 2022



**Bengt Persson**, GroPro & ordf. Livsmedelsakademin



**Marie Wahlgren**, Lunds universitet/LTH



**Jenny Bergsten**, Region Skåne



**Henrik Weiden**, Bergendahls



**Jerry Bengtson**, Tetra Pak AB



**Lena Ekelund Axelson**, SLU Alnarp



**Henrik Julin**, Orkla Foods Sverige AB



**Anders Jerndal Carlsson**, Pågen



**Lotta Törner**, VD Livsmedelsakademin

# Anställda januari 2022



**Lotta Törner**, vd (ledningsgrupp)



**Ann Persson**, ekonomichef (ledningsgrupp)



**Sara Fredström**, kommunikationschef (ledningsgrupp)



**Nina Lanje**, projektledarchef (ledningsgrupp)



**Amanda Allvin**, projektledare (föräldraledig)



**Mia Swärdh**, projektassistent



**Douglas Almquist**, projektledare



**Asta Hulting**, kommunikatör



**Per Simonsson**, projektledare



**Håkan Jönsson**, expert, rådgivare

## Partner 2021



## Avgifter för partnerskap

År 2021 kostade det 100 kr att vara partner i Livsmedelsakademin. Därutöver tillkom en avdragsgill serviceavgift, beroende på antalet anställda.

### Serviceavgift:

1 – 10 anställda:	5 000 kr
11 – 250 anställda:	25 000 kr
+ 250 anställda:	45 000 kr
Kommuner:	10 000 kr

# Livsmedelsakademins modell för systeminnovation, förändring och tillväxt

## 1. BLI INSPIRERADE

Livsmedelsakademien har sedan flera år tillbaka en kontinuerlig foresight-process, som grundar sig i en löpande omvärldsspaning. Modellen är utvecklad vid Lunds universitet och är utgångspunkt för vårt sätt att arbeta med systeminnovation. I vårt senaste foresight-arbete är det tydligt att livsmedelssektorns huvudfokus framåt är att ställa om till en cirkulär ekonomi, nå övergripande miljö- och klimatmål, arbeta för en högre grad av självförsörjande samt ha konkurrenskraft att möta miljömedvetna konsumenters behov.

## 2. BLI INVOLVERADE

Med resultaten från foresight-arbetet gör vi interna eller externa workshoppar och ritar road maps för framtiden. Resultatet diskuterar vi i våra olika nätverk, i styrelsen och individuellt med våra partners för att säkerställa att det vi ser stämmer med företagens långsiktiga utmaningar. Med den här processen kan vi tidigt identifiera gemensamma utmaningar där Livsmedelsakademins roll att hantera stora och komplexa frågor behövs, och där vår unika kompetens kring systeminnovation kan kopplas in.

## UTFORSKA, UTVECKLA & FÖRÄDLA NYA ELLER BEFINTLIGA

# 3. IDÉER

När vi har identifierat ett område eller en fråga där företagens och samhällets behov möts, till exempel företagens önskemål att arbeta mer hälsofrämjande och samhällets behov av prevention mot undernäring hos äldre, ställer vi upp en hypotes, som vi sedan stämmer av med några av våra partner som vi tror är intresserade av att arbeta långsiktigt med detta. På det här stadiet är även akademien involverad och potentialen för att omsätta forskning

eller behovet av ny forskning, identifierat. Därefter formulerar vi en tydlig utmaning som ligger på systemnivå och går i linje med vår vision, och börjar leta finansiering som kan matcha utmaningen. Det är också nu vi genomför det första innovationsgillet. Detta är ett systemiskt möte, där vi utgår från problemägarens berättelse och arbetar fram gemensamma lösningar med hela systemet på plats, så kallat "fast parallel action". Vid ett "gille" finns deltagare från näringslivet, offentlig sektor och akademien på plats för att tillsammans se hur man kan "ändra systemet" genom nya samarbeten och lösningar. Vid dessa möten blir vi också överens om vem som behöver delta för att utmaningen ska lösas på lång sikt och vi bildar ett kärnteam av intressenter som ska engagera sig för att hitta lösningar på utmaningen.

# 4. TILLÄMPA

När projektet är igång arbetar vi på två nivåer för att nå förändring i systemet som leder till hållbar tillväxt och nya affärer. Dels sätter vi upp testbäddar och testar nya lösningar, det kan vara en kommun, företag eller grupper av företag. Dels jobbar vi på övergripande nivå där man kan behöva ändra lagstiftning eller påverka politiska beslut som kan hämma förändring eller tillväxt. Kopplat till innovationsagendan för Skåne kan vi t ex se hur ett aktivt påverkans- och kommunikationsarbete på nationell nivå kan leda till bättre förutsättningar för livsmedelsnäringen. Vårt arbete leder ofta till en ny standard, nya affärer, nya företag och ibland ny forskning eller möjlighet att applicera forskning på ett nytt sätt samt nytta för samhället.

# Kontaktuppgifter

Livsmedelsakademin | Minc | Anckargripsgatan 3 | 211 19 Malmö  
info@livsmedelsakademin.se  
www.livsmedelsakademin.se

**myNEWSdesk** /skanes-livsmedelsakademi



/Livsmedelsakademin



/Livsmedelsakademin



@SkaneFood