

ANALYS LIVSMEDEL

MED FOKUS PÅ SÄKERHET OCH HÅLLBARHET

NR 2 | JUNI 2017 ANALYSSAMHALLE.SE



Framtidens växtodling provas fram i Östergötland

Odlingarna som bedrivs skall ligga i framkant inom växtodling och utveckla jordbruket.

Växtskydd, radavstånd, gödsling, såtidpunkter, jordbearbetning, hackning, insädd och mycket annat ingår.

[Läs mer på sida 16](#)

ANALYS SAMHÄLLE

Läs fler reportage på analyssamhalle.se

På [analyssamhalle.se](#) finner du fler reportage samt exklusiva intervjuer med sakkunniga personer om ämnen som livsmedel, förpackningar, hållbarhet och andra aktuella områden!

FÖRDJUPNING



För en god livsmedelshygien

”Livsmedelsverket arbetar för säker mat, bra dricksvatten, för att konsumenter skall få det de förväntar sig, inte bli lurade och för att alla skall ha goda matvanor.”

[Läs mer på sida 20](#)

”Sverige har ett högt miljötänk och högre livsmedelskvalitet”

Sven-Erik Bucht, socialdemokrat och Sveriges landsbygdsminister, vill se ett Sverige som håller ihop, som präglas av en ömsesidig respekt och ger landsbygden den upprättelse den förtjänar. Landsbygden har alltid levererat både livsmedel och skogsprodukter och spelat en väldigt viktig roll i att lyfta Sverige ur fattigdom och bygga vårt lands välfärd.

[Läs mer på sida 4](#)**BERNHARD URL**

EXECUTIVE DIRECTOR DOCTOR – EFSA

”Vi ser alltid framåt för att kunna förutse nya utmaningar genom att utveckla och anpassa våra arbetsmetoder”

[Läs mer på sida 12](#)

Medföljer som bilaga i Dagens Nyheter juni 2017



Duka bordet för en upplevelse
Handla allt till din fest på [www.shop.duni.se](#)



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®



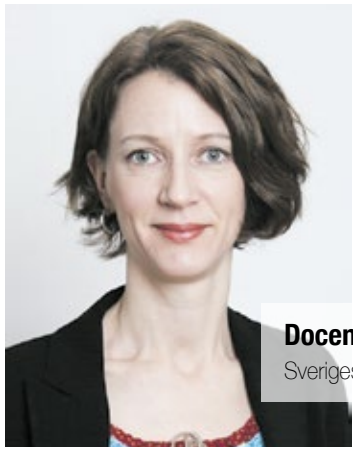
TRE DIGITALA FAVORITER – LÄS SAMTLIGA ARTIKLAR I SIN HELHET PÅ ANALYSSAMHALLE.SE

1. Sverige bäst på el- och hybridbilar
Sverige ligger bra till i användning av elbilar och laddhybrider jämfört med många andra länder. Inom EU har vi flest elbilar per capita. – Anders Lewald, expert inom transportfrågor på Energimyndigheten.



2. Solenergi – snart för alla
”Organisationen Svensk Solenergi vill skapa förutsättningar för svensk solenergi att växa och samlar företag från hela spektrumet av värdekedjan.”

3. Att nå globala miljömål
”FN:s Agenda 2030 uppmanar till ett kollektivt ansvar och ett brett samarbete för att nå de globala miljömålen. För näringslivet finns det stöd att få. På ett toppmöte i FN, september 2015, antogs Agenda 2030 och de globala målen för hållbar utveckling.”



Docent Sofia Boqvist
Sveriges lantbruksuniversitet

”Den ’svenska modellen’ har fungerat bra för att producera säker svensk mat utan salmonella-bakterier.”

SÄKRA LIVSMEDEL SKA VARA EN SJÄLVKLARHET

I takt med att jordens befolkning ökar och allt fler människor flyttar till städerna står Sverige och resten av världen inför stora utmaningar. Vi måste trygga livsmedelsförsörjningen och se till att livsmedels säkerheten är hög. Med detta menas att vi ska producera mer mat som är nyttig och god, som inte gör oss sjuka.

Maten vi äter ska vara fri från sjukdomsframkallande mikroorganismer, till exempel bakterier, samt från kemikalier och tillsatser som är skadliga för oss. Detta är dock lättare sagt än gjort. Ett bekymmer är fusk i livsmedelskedjan, till exempel ändrat datum eller ursprungsmärkning på livsmedelsförpackningar, eller förekomst av sjukdomsframkallande bakterier i maten.

Sjukdomsutbrott kontrolleras och bekämpas bäst vid källan, det vill säga där problemet har uppstått. Det är så den ”svenska modellen” har fungerat för att producera säker mat. Vi menar den bör tillämpas på det pågående utbrottet som är orsakat av campylobacter-kontaminerad kyckling producerad i Sverige. Detta utbrott har pågått sedan sensommaren 2016 med ovanligt många personer som har insjuknat – fler än 5 000 – enligt Folkhälsomyndigheten. Det borde vara möjligt för myndigheterna att lösa problemet med campylobacter-bakterier på

svensk kyckling genom den ”svenska modellen”. Det är först då som vi kommer att se att antalet personer som insjuknar hålls på en låg nivå.

Den ”svenska modellen” har fungerat bra för att producera säker svensk mat utan salmonella-bakterier. Detta har resulterat i en unik situation för Sverige där mycket få personer, jämfört med övriga EU-länder, insjuknar av inhemskt producerad mat. Samma modell för sjukdomsbekämpning borde gälla för campylobacter. Rådet att kyckling ska tillredas ordentligt är tveklöst korrekt, men hela ansvaret vare sig kan eller bör läggas på konsumenterna när det gäller att bekämpa campylobacter.

För att lösa framtidens utmaningar inom livsmedelsområdet behöver universiteten och högskolorna arbeta nära tillsammans med livsmedelsföretagen. Det finns många små och medelstora livsmedelsföretag som är nyskapande, men som är för små för att bedriva egen forskning. Det är en viktig uppgift för högskolor och universitet att fånga upp den drivkraft och energi som finns hos dessa aktörer. Sverige har varit framgångsrikt vad gäller forskning och nytänkande inom flera olika områden, till exempel inom dataspelsindustrin. Det borde vara möjligt att göra detta även för livsmedel med en forskningsbaserad livsmedelsstrategi.



MICHAEL
TIPSAR!

Jag vill framför allt tipsa om artikeln på sidan 14 om hur viktigt det är att få bort matsvinnet. Passa även på att läsa profilintervjun med Bernhard Url från EFSA.

Michael Heidenblad, Projektledare

INNEHÅLL

- 4 Sven-Erik Bucht om landsbygden och storstäder
- 5 Expertpanel om hållbarhet
- 6 Automation Region – Mälardalens unika kompetens
- 8 Nyhetssida
- 10 Förpackningsdesign
- 12 Profilintervju – Bernhard Url, EFSA
- 14 Få bort matsvinnet
- 16 Hushållningssällskapen
- 18 Ökade transporter vid ökad efterfrågan
- 20 Livsmedelsverket kontrollerar

ANALYS LIVSMEDEL

Projektledare: Michael Heidenblad
michael.heidenblad@europeanmediapartner.com
VD: Tobias Valfridsson
Redaktionschef: Mats Gylleröf
Textbearbetning: Johanna Sjöberg
Layout: Camilla Alm
Text: Anna Bjärenäs
Maya Verma Alm
Andreas Elhär
Omslagsfoto: EFSA
Distribution: Dagens Nyheter, juni 2017
Tryck: Boldprinting Stockholm, Borås, Malmö och Dailyprint Umeå



European Media Partner Sverige AB
Hamngatan 4, 211 22 Malmö
Tel: 040-606 68 00
Email: info@europeanmediapartner.com
www.europeanmediapartner.com
European Media Partner är specialister på content marketing. Vi hjälper företag att nå en exakt målgrupp genom skräddarsydd media. Vi distribuerar relevant information av högsta kvalitet som med genomtänkta och aktuella ämnen i fokus skapar och erbjuder rätt mediaexponering åt våra kunder.

Följ oss digitalt: @europeanmediapartner

analyssamhalle.se

Återvinn eller ge tidningen vidare!

Vi alla producerar säkra, hållbara och klimatsmarta råvaror

Jämfört med andra länder utmärker sig svensk mjölkproduktion med sin låga användning av antibiotika. Vårt förebyggande djurhälsoarbete ger friska djur med hög avkastning.

Svensk mjölkproduktion utmärker sig också genom att vara en av världens mest klimatsmarta. Detta gäller all svensk produktion – både ekologisk och den som brukar kallas ”konventionell”. I Livsmedelsstrategin läggs fokus på ökad produktion av all lantbruksproduktion i Sverige, men i strategins handlingsplan lyfts däremot eko fram med egna, specifika mål för produktion

och konsumtion. Vi i Växa Sverige menar att det behövs en inriktning i Livsmedelsstrategins handlingsplan som tar tillvara svenskt lantbruks fulla potential.

I Sverige har vi både ekologisk och konventionell produktion med unika mervärden, och det finns efterfrågan på båda. Sverige har sedan 80-talet arbetat med förebyggande djurhälsoarbete. Vi har därför friska djur som mjölkar bra, vilket bidrar till att utsläppen från produktionen av en liter svensk mjölk är 44 procent lägre än världsgenomsnittet, och användningen av antibiotika till kor är bland de lägsta i världen.

– Ekomarkanden är intressant för oss mjölkproducenter, men de mjölkbönder som inte producerar ekologiskt måste också få tydliga signaler om att deras produktion behövs, säger Marita Wolf som är ordförande i Växa Sverige. Vi ser att investeringsviljan bland svenska mjölkbönder fortfarande är alltför låg. Fler detaljregler ökar inte investeringsviljan, utan vi behöver en ökad tillit till vårt företagande för att klara produktionsmålen i Livsmedelsstrategin.

Läs hela artikeln på:
www.vxa.se/våramervärden



Marita Wolf, styrelseordförande Växa Sverige

”Jag är stolt över att vara mjölkproducent i Sverige, och jag tror på både ekologisk och konventionell produktion.”



ARBETSKLÄDER – SKYDD OCH FUNKTIONALITET

Vi möter ofta kunder som hant­erar sina medarbetares arbets- och skyddskläder själva. De är inte all­tid medvetna om att hanteringen kan göras mer effektiv och billiga­re av företag specialiserade på detta. Det menar Ingemar Thuve­sson, försäljningschef på CWS-boco.

– Våra kunder vill vara så kostnadseffektiva och flexibla som möjligt. Genom att hyra av oss, får de en bekymmersfri hantering av medarbetarnas arbets- och skyddskläder. Vi tvättar och sköter om kläderna, är specialiserade på det vi gör och kunderna kan koncentrera sig på sin kärnverksamhet.

”På industrisidan har vi ett brett utbud av produkter för både tung och lätt industri, verkstäder, lager, transport, livsmedelsindustri och tillverkar även ESD-kläder för EPA-miljöer.”

– Vi gör behovsanpassade och professionella lösningar med inköp, inventering, logistik och tvätt där skyddskläderna uppfyller alla standardkrav och ger ett funktionellt skydd i de miljöer de används i.

Enligt svensk arbetsmiljölagstiftning är det arbetsgivarens ansvar att se till att den skyddsutrustning som används är hel och ren och svarar upp till gällande ställda krav. Vi säkerställer att kläderna fungerar som de ska och ger ett adekvat skydd, under hela sin livstid. Vi jobbar också mot höga miljökrav när vi tvättar kläderna. Vi är certifierade enligt ISO 9001 & 14001 samt Svanenmärkta.



Ingemar Thuve­sson

Andra fördelar med våra behovsanpassade lösningar:

- Ständig tillgång till hela och rena kläder
- Slipper kapitalbindning och får bra kostnadskontroll
- Behöver ingen lagerkapacitet och kan enkelt justera hyrstocken via vår webb

Vi kan också följa varje plagg genom ett

system för individuell identifiering av plaggen. Denna spårbarhet är särskilt viktig i vissa branscher, till exempel livsmedel och vård, understryker Ingemar Thuve­sson. Detta är så klart även betydelsefullt för industriskyddskläder.

Vi tänker ett steg längre

Han säger vidare att bolagets uppdrag egentligen börjar långt innan de första plaggen ligger i tvättmaskinen.

– Med kunskap och engagemang hjälper vi till att analysera kundens behov och önskemål. På industrisidan har vi ett brett utbud av produkter för både tung och lätt industri, verkstäder, lager, transport, livsmedelsindustri och tillverkar även ESD-kläder för EPA-miljöer. För arbeten inom service, detaljhandel och distribution har vi praktiska plagg som lätt kombineras med våra profilkläder. Vi erbjuder även certifierade skyddskläder för att förebygga olyckor inom olika yrken.

Ingemar Thuve­sson framhåller också vikten av att tvätta skyddskläder på ett korrekt sätt så att deras skyddande egenskaper inte försämras eller förstörs.

– Skyddskläder ska man inte tvätta själv, betonar han.

Fakta CWS-boco

CWS-boco i Sverige startade sin resa redan 1921 och är idag del av en europeisk



koncern som finns i 18 länder. I Sverige har vi cirka 400 anställda och omsätter cirka 400 miljoner SEK.

Vi erbjuder kompletta textilsystemlösningar åt alla branscher, men även entrémattor, hygienprodukter och städmoppar.

Alla våra tvätterier har en gång startats av entreprenörer som servat kunder och drivit utvecklingen av tvätt- och textilservice på sin ort. Det ger oss en stark lokal förankring med nära kundrelationer och engagerade medarbetare. I Sverige har vi sex egna tvätterier och som delägare i Rikstvätt har vi tillgång till ytterligare tvätterier över hela landet.



info@cws-boco.se • +46 8 520 22 500
www.cws-boco.se



ALLT DU BEHÖVER FÖR LIVSMEDELSANALYS

Provtagning	Vitaminer och huvudingredienser
Provberedning	Livsmedelsmikrobiologi
Hygienkontroll	Speciella applikationer
Generella metoder	Nödvändiga labbprodukter
Säkerhet vid hantering av livsmedel	

Beställ vår katalog "All You Need for Food Analysis" via vår webbsida, se.vwr.com



VISIONEN ÄR EN STARK GEMENSKAP MELLAN STAD OCH LANDSBYGD

Landsbygdsministern Sven-Erik Bucht vill se ett Sverige som håller ihop, som präglas av en ömsesidig respekt och ger landsbygden den upprättelse den förtjänar.

– **Min vision** är ett Sverige som håller ihop, med en stark gemenskap mellan landsbygd och städer. Jag vill att det ska finnas en ömsesidig respekt mellan stad och landsbygd. Det skall vara möjligt att ha ett bra liv oavsett var i landet du bor. Landsbygden har alltid levererat både livsmedel och skogsprodukter och spelat en väldigt viktig roll i att lyfta Sverige ur fattigdom och bygga vårt lands välfärd, säger Sven-Erik Bucht, socialdemokrat och Sveriges landsbygdsminister.



Sven-Erik Bucht, landsbygdsminister.

Foto: Kristian Polh/Regeringskansliet

”Landsbygden har alltid levererat både livsmedel och skogsprodukter och spelat en väldigt viktig roll i att lyfta Sverige ur fattigdom och bygga vårt lands välfärd.”

och underlätta för nybyggnation på landsbygden.

Sverige har ett högt miljötank och bättre djurvälstånd än övriga världen samt högre livsmedelskvalitet generellt.

– Vi har ett produktivt och effektivt jordbruk som dessutom är ett av världens modernaste. Vi har all möjlighet att producera mycket större mängder lokalt och på så sätt minska import av livsmedel. Vi vill ta vara på de möjligheterna, det skulle gynna hela landet.

Hittills har Sven-Erik Bucht hunnit med att besöka 19 län och 46 kommuner under sin pågående Sverigeresa.

– Jag har fått otroligt positiv respons och upplever att alla jag möter är oerhört glada över att vi kommer. De känner sig sedda och har ofta tidigare aldrig haft besök av något landsråd.

Efter sommaruppehållet fortsätter han sin turné och planerar att ha besökt alla 130 landsbygdskommuner innan valet 2018.

Text: Maya Verma Alm

Att svensk landsbygd har en oerhört viktig och unik roll att spela i utvecklingen av en hållbar ekonomi och i att påverka klimatomställningen i en positiv riktning, genom att lyfta fram en biobaserad och fossilfri ekonomi, är en springande punkt för landsbygdsministern. Därför bli det oerhört viktigt att återupprätta landsbygdens centrala roll i Sveriges utveckling, förklarar han.

Landsbygdskommittén har kommit med ett betänkande i form av ett digert förslag på åtgärder för att utveckla landsbygden framöver och planen är att lägga fram

en proposition för en sammanhållen landsbygdspolitik under våren 2018. Livsmedelsstrategin ligger just nu på riksdagens bord. Regeringen, Vänsterpartiet och de borgerliga partierna är överens om strategins övergripande mål om bland annat ökad livsmedelsproduktion. Parallellt med detta har regeringen antagit en handlingsplan med konkreta åtgärder som ska leda till att målet om ökad produktion nås. I den ingår satsningar för att stimulera livsmedelsproduktionen i landet. Det handlar också om ekologiska livsmedel eftersom efterfrågan i nuläget överskrider tillgången.

Målet är att år 2030 ska 60 procent av den offentliga konsumtionen vara ekologisk och då skall även 30 procent av jordbruksarealen vara det. I strategin ingår även ambitionen att stimulera närproducerade livsmedel.

I vårt grannland Norge har det länge förts en politik som ger kraft åt landsbygden, bland annat genom en geografisk differentiering av arbetsgivaravgifterna som har gjort det fördelaktigt att driva företag på landsbygden. I Norge blomstrar glesbygden av många skäl.

– Flera av de åtgärder som tagits i Norge vad gäller utveck-

ling av landsbygdspolitiken finns med i landsbygdskommitténs betänkande.

En viktig punkt som det just nu läggs enorma resurser på är utbyggnaden av fiber till landsbygden. Att göra fiber tillgängligt över hela landet anser han vara lika viktigt som när Sveriges landsbygd elektrifierades en gång i tiden. Fram till 2020 har 5,5 miljarder avsatts för ändamålet och blir det nödvändigt att anslå mer därefter kommer det att göras. Andra åtgärder som tas är att göra det lättare att få landsbygdslån, att bygga ut vägnätet

POSITIV UTVECKLING
I NORRA SVERIGE
ANALYSSAMHALLE.SE



Läs på analysamhalle.se hur en positiv anda sveper över de norra delarna av landet. Befolkningen ökar och landsbygden växer.

ANNONS

Save the planet for later

Ecolean's approach to packaging is light - to the benefit of both consumers and the environment. We are a global producer and innovator of lightweight packaging solutions in liquid food, for chilled and ambient distribution. We aim to reduce our impact on the environment and increase consumer satisfaction with convenient, innovative and eye-catching packages.

ecolean.com

ecolean
a lighter approach to packaging



Peter Joon
VD, Leksands Knäcke

Vad är hållbarhet för er?

– För oss har miljötanket varit naturligt från början, säger Peter Joon, VD för Leksands Knäckebröd. Redan på 50-talet satte Leksands Knäckebröd in en värmeväxlare på sina ugnar för att återvinna den värme som producerades. Det gjordes långt innan energi- och oljekriserna var ett faktum. Det var helt enkelt ett sätt för företaget att effektivisera sin produktion.

Arbetar ni aktivt för att bli ännu bättre?

– Redan 2013 var bageriet fossilfritt och det lilla tillskott av värme som krävs då produktionen står still under nyårshelgen, får de från rapsolja. Ugnarna värms med fossilfri el från vatten och vind. Dalarna är pilotlän inom grön utveckling och inom ramen för det har Leksands Knäckebröd utsetts till pilotföretag för sitt föredömliga miljöarbete.
– Vi har gjort många energiutredningar under årens lopp och då alltid fått väldigt positiv feedback. Vi arbetar självmant med energiåtervinning, säger Peter Joon.

Finns det något att förbättra?

Nästan all råg som används i företagets produkter är närproducerad och har som mest transporterats 34 mil när det nått bageriet. Företaget har fortfarande områden de vill förbättra och ett sådant är transporterna. Ännu finns ingen naturlig koppling till järnvägstransporter men lastbilarna är Euro 5- och Euro 6-klassade. Målet är att även där bli fossilfria.



Ellinor Eke
VD, U&We

Vilka är ni?

Vi kallar oss själva “Catalyst for Good Business” som är en konsultbyrå för företag och organisationer som vill bidra till en hållbar framtid. Vi vet att hållbarhet är affärsdrivande, deklarerar Ellinor Eke, VD för U&We.

Vad kan restaurangbranschen göra för att arbeta hållbart?

– Det finns massor av saker att göra men det viktiga är att titta på bredden i hållbarhetsfrågan. En viktig del är att ha en vettig meny, att satsa på ekologiskt, mer vegetariskt och säsongsvaror samt att fokusera på matsvinsfrågan för att inte förbruka mer resurser än vad som behövs. Många kockar arbetar redan med dessa frågor eftersom kockar generellt är trendkänsliga för vad marknaden vill ha. Andra viktiga frågor handlar om hur tillgänglig en restaurang är. Hur lätt är det att komma in för den som är blind eller rullstolsburen till exempel och känner hen sig välkommen? Hur har personalen det på restaurangen, har de kollektivavtal? Den delen är inte lika synlig men det är också en viktig del att arbeta med för att driva sin verksamhet på ett hållbart sätt.

Vad tror ni är det viktigaste steget framåt för branschen?

– Vi ser att många restauranger brister i sin kommunikation om sitt hållbarhetsarbete. Det är fortfarande vanligt att maten är anonym på många restauranger. Därför har vi startat nätverket Hållbara Restauranger där vi arbetar för en kompetenshöjning för ökad kommunikation, för att väga vara transparent och för att med hjälp av nätverkets stöd höja hela branschen inom hållbarhetsområdet.



Jenny Blomberg
Klimatstrateg, ZeroMission

Hur arbetar ni?

– Zeromission hjälper företag med klimatstrategier, klimatberäkning och klimatkompensation, svarar Jenny Blomberg klimatstrateg på ZeroMission. Vi hjälper många företag inom Livsmedelsbranschen att beräkna utsläpp från hela eller olika delar i produktionskedjan.

Vad får ni för respons från företag som klimatkompenserar?

– Flera kunder vittnar om att det är lönsamt att ta klimatansvar genom klimatkompensation. Företag som klimatkompenserar får en kostnad för sin klimatpåverkan, en kostnad som man vill bli av med. De tar även marknadsandelar genom att arbeta med klimatkompensation som en marknadsfråga. Vi ser allt mer att konsumenter vill köpa varor och tjänster från företag som tar ansvar för sina utsläpp. Det finns även en undersökning som visat att företag som klimatkompenserar minskar sina utsläpp i snabbare takt än de som inte gör det och det är troligtvis för att de faktiskt tar en kostnad för dem, vilket i sin tur driver på utsläppsminskningar.

Klimatkompenserar företagen alltid i en annan del av världen?

– Ja, eftersom det inte finns någon certifierad klimatkompensation i Sverige. En poäng med klimatkompensationsprojekt är att det, förutom minskade utsläpp, också skall stödja utvecklingsländer med sysselsättning, ekonomisk tillväxt och tekniköverföring.



TOTALLEVERANTÖR AV KASSASYSTEM, VÅGAR, E-POSTER OCH MASSOR AV KRINGUTRUSTNING FÖR ER VERKSAMHET.

VÄLKOMMEN TILL OSS PÅ ALLVÅG AB

ALLVÅG

Hälsingegatan 8, 113 23 Stockholm | Tel: 08-545 499 60 | www.allvag.se

EN MÖTESPLATS FÖR AUTOMATIONS- LÖSNINGAR I VÄRLDSKLASS

Genom tvärsektionella nätverk sprider centrubildningen Automation Region Mälardalens unika kompetens inom automation inte bara regionalt men världen över.

Samarbetsprojektet och centrubildningen Automation Region vid Mälardalens Högskola bildades med avstamp i den digitaliserings- och robotiseringsvåg som just nu sveper över världen. Då de år 2016 blev vinnare av Vinnovas VINNVÄXT-pris uppmuntrades de med ett tioårigt ekonomiskt stöd för sin verksamhet. Med det stödet till hjälp är de just nu i full gång med att driva sin verksamhet vidare. Samtidigt



Karin Wiik, ansvarig för Näringsliv, Automation Region.

”Intresset från livsmedelsbranschen är stort och vi jobbar hårt med att stödja och sprida de initiativ som finns.”

utveckla den mot än fler aktiviteter som samlar lokala, nationella och internationella nätverk med intresse för ökad automation.

Centrubildningens mål är att knyta samman företag, myndigheter, forskning och utbildning. Just nu har de cirka 120 medlemmar från alla områden. Genom Automation Regions nätverk stärker de industrins existerande automationslösningar samtidigt som de, genom de kontakter som knyts, även kan sprida tekniker och lösningar vidare till andra branscher. De kallar sig mäklare och arbetar ständigt för att knyta ihop olika aktörer för att skapa mötesplatser, forsknings- och innovationsprojekt kring automation och digitalisering. Samtidigt marknadsföra och stärka den unika automationskompetens som Mälardalen har att erbjuda.

– I den digitaliseringsvåg som

nu är starkare än någonsin, finns nya möjligheter att till exempel analysera stora datamängder och konstruera avancerade autonoma fordon. Inom livsmedelsbranschen finns stora möjligheter till utveckling och en stor portion av Automation Regions kärnkompetens kan användas där. Just livsmedelsbranschen visar ett stort intresse för centrumets sätt att arbeta, berättar Karin Wiik, ansvarig för Näringsliv, Automation Region.

Med hjälp av automation finns stora möjligheter att förbättra hela livsmedelskedjan, från böndernas åkrar till konsumenternas matbord, och inom Automation Region ser de ett stort intresse från livsmedelsbranschen att ska-

”I den digitaliseringsvåg som just nu är starkare än någonsin, finns nya möjligheter att till exempel analysera stora datamängder.”

pa nya hubbar för teknik och den gröna näringen. I de processerna hjälper Automation Region till med kompetens om hur hubbar bildas och hur de bäst integrerar tekniken.

De stöttar även andra regioner som vill skapa egna hubbar och som till stor del inriktar sig på forskning med särskilt fokus på de gröna näringarna. Där jobbar de för att utveckla tekniker som drönarflygning och satellitfoton. Detta för att analysera hur grödorna på åkrarna växer på olika delar av en åker och tillsammans med autonoma fordon minimera konstgödsel, besprutning och markpackning, för största möjliga växtkraft och skörd.

Digitaliserings- och positioneringstekniker kan göra spårbarheten för alla livsmedel ytterst detaljerad. Till exempel mjölkförpackningar kan komma att ha en sensor inbyggd, där man kan avläsa vilka temperaturer förpackningen varit utsatt för, från den första påfyllningen av mjölken, tills den sista droppen är urdrucken. Ny teknik kommer att möjliggöra enklare framställning av mindre serier av förpackningar, som därmed kan vara mer specialpassade och individualiserade. Sensorteknik och Big Data kan användas för att säkerställa goda stall- och hagemiljöer, för en vänligare djurhållning, något som engagerar många ansvarstagande konsumenter.

– Intresset från livsmedelsbranschen är stort och vi jobbar hårt med att stödja och sprida de initiativ som finns. Vi lever i en tid då tekniken är mogen, det är organisation och användarmodellerna som behöver utvecklas, avslutar Karin Wiik.

Text: Maya Verma Alm

PACKBRIDGE –
FÖR FRAMTIDENS
FÖRPACKNINGAR
ANALYSSAMHALLE.SE



”Dagens och framför allt morgondagens förpackning är så mycket mer än en reklamplats och skydd för innehållet, menar Packbridges VD Johan Mårtensson”. Du finner intervjun med Johan på analysamhalle.se

ANNONS

VI FÖRÄNDRAR GOLVBRANSCHEN!

NYHET! – PERAN STB PUBLIC

M1–Certifierat, Lågt VOC, Klarplast med god UV-resistens

BÄST PÅ MILJÖ – FOGFIRA GOLV I VÄRLDSKLASS!

Kontakta oss så hjälper vi er ta fram ett kostnadseffektivt förslag.

Ring gärna på: +46 435 40 01 10

Eller skicka mail till:

sweden@flowcrete.com

Läs mer om våra system på vår hemsida.

www.flowcrete.se

Kvalitet sedan 1968 från Perstorp • Kunskap • Trygghet • Service



Flowcrete
for the world at your feet



Säljföretaget Alfa Tec är specialister på Alfa Laval

Alfa Tec AB har bland annat bred kompetens inom hygienkomponenter för livsmedelsindustrin och kan allt om Alfa Lavals produkter.

Alfa Tec Sweden AB tillkom då Alfa Laval under 2013 beslöt sig för att lägga ut sin in-house säljverksamhet på självständiga Master Distributors. Fram tills dess hade Alfa Laval haft egna säljare över hela världen. Numera finns fristående säljföretag som marknadsför, säljer och sköter service omkring försäljning av Alfa Lavals produkter inom separering, värmeväxling och flödesteknik.

I Sverige säljer Alfa Tec Alfa Lavals hygienkomponenter mot såväl livsmedels- som läkemedelsindustrin. Alfa Tec erbjuder förutom försäljning även teknisk konsultation, rådgivning och service av hygieniska processkomponenter inom livsmedels-, dryck- och läkemedelsindustrin.

I ryggen finns alltid Alfa Laval för stöd och kompetensutveckling kring sina egna produkter.

– Man kan likna sättet att arbeta vid hur bilindustrin är uppbyggd. Volvo tillverkar bilar, men de säljer inga bilar. Den biten står bilhandlarna för, säger Anders Gillström, teknisk säljare och en av fem medarbetare vid Alfa Tec.

Alfa Tec har sitt huvudkontor i Lund medan säljkontor finns i Trollhättan och Karlskoga.

Grundarna Stefan Löfgren och Thomas Olsson var tidigare delägare i ingenjörsföretaget Deltatec som hade haft mycket kontakt med Alfa Laval och var välbekanta med deras produkter. De lämnade sina tidigare åtaganden och startade upp Alfa Tec 2013.

Även om Alfa Laval är ett svenskt företag, är mer eller mindre all tillverkning av hygienkomponenter placerad i Kolding i Danmark, förutom värmeväxlare som produceras i Ronneby och Lund. Separatorer tillverkas i Tumba. Hygienkomponenterna består av olika typer av flödesutrustning, det vill säga ventiler, pumpar och liknande produkter.

– Vår katalog är tjockare än en telefonkatalog, påpekar Anders Gillström.

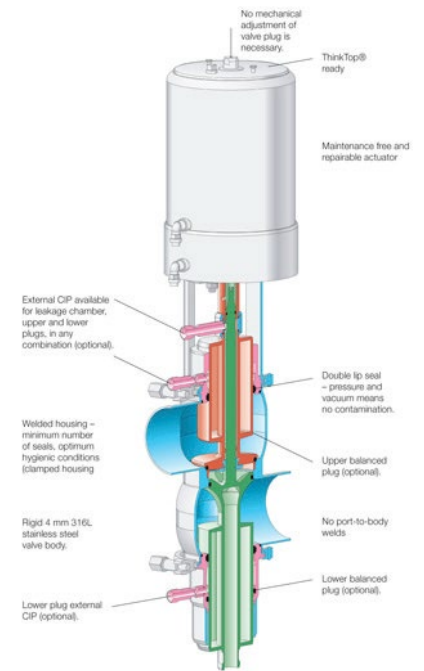
I grunden används de flesta av våra produkter för att transportera flytande vätska från A till B.

– För att få mjölk från bondgården till matbordet krävs en mängd olika pumpar längs vägen och det är de vi tillverkar, säger Anders Gillström. Så är fallet inom de flesta livsmedelsproduktioner, till exempel vad gäller säser, färdigmat och mycket annat.

– Inom livsmedelstillverkning krävs tekniskt avancerade hygienkomponenter för många olika områden och det är där vi kommer in, förklarar han.

Alfa Tec vänder sig mot slutkunder men också till andra företag som säljer och installerar deras produkter hos slutkunden. I det nya produktsortimentet ingår bland annat en självsugande centrifugalpump, LKH Prime. Pumpen är i första hand en CIP-returpump (cleaning in place) men är i grunden är en vanlig LKH centrifugalpump, fördelen är att man kan pumpa vätskor med luftinblandning. Att det i grunden är en LKH centrifugalpump har stora fördelar mot klassiska vätskeringspumpar. Alfa Tec marknadsför även blandningssäkra ventiler till exempel Unique Mixproof. Denna typ av ventil möjliggör att produktion kan fortgå samtidigt som man kan diska en annan del av anläggningen utan att behöva avbryta processer. Fördelen med ventilen är bland annat att den är spillfri vid växling till skillnad från många andra typer av blandningssäkra ventiler och att den förbrukar väldigt lite disklösning vid CIP.

– Det skulle ju vara en katastrof om disklösning skulle komma in i produkten, men den risken finns inte i och med tekniken i den här typen av ventil, förklarar Anders Gillström. Att kunna driva två processer samtidigt är väldigt tidsbesparande och ökar givetvis produktiviteten för företagen.



www.alfatec.se

ANNONS

KAFEKO

– för oss är ingen förpackningsnöt för svår att knäcka

Vårt samarbete med marknadsledande varumärken, vårt kunnande och vårt engagemang gör att vi på Kafeko kan erbjuda högkvalitativa lösningar inom process- och förpackningsteknologi.

Med lokal närvaro, bred produktportfölj och åtagandet att sköta kontakten med leverantören blir vi din perfekta partner.

Enkelt, personligt och professionellt – precis så som vi på Kafeko vill att det ska vara.

Kontakta oss så berättar vi mer. | WWW.KAFEKO.FI



kafeko
process & packaging technology





Johan Anell, Livsmedelsföretagen

Livsmedelskedjan måste bli hållbar i varje länk

Livsmedelsföretagen utgör Sveriges fjärde största industrigren och är den geografiskt kanske mest spridda. För Sveriges bönder är livsmedelsindustrin betydelsefull och sammantaget bidrar de till en levande landsbygd. Av det som kommer från jordbruken, vidareförädlas ungefär 70 procent av råvarorna av svenska livsmedelsföretag. Livsmedelsföretag sysselsätter över 50 000 personer och fyller således en viktig roll även ur ett ekonomiskt, miljömässigt och socialt perspektiv. Många livsmedelsföretag använder råvaror från länder utanför Europa och genom deras handel spelar de en viktig roll för dessa länders lokala ekonomi. Därigenom finns också en stor möjlighet att påverka förhållanden för de som arbetar med produktionen av råvarorna lokalt.

Den svenska livsmedelsindustrin verkar i nära samverkan med företag inom förpacknings- och processindustrin. Det

bidrar till att Sverige är en pilotmarknad för nya processer, produkter och förpackningslösningar. I detta arbete är frågor som kretsar kring hållbar utveckling viktiga och många av livsmedelsföretagen har ambitiösa miljöprogram och hållbarhetsredovisningar. Johan Anell är ansvarig för CSR- och hållbarhetsfrågor vid bransch- och arbetsgivarorganisationen Livsmedelsföretagen och driver branschens gemensamma intressen.

Som branschorganisation vill Livsmedelsföretagen bidra till att företagen når ut med sitt hållbarhetsarbete. Det är viktigt att se livsmedelsproduktionen och livsmedelsindustrin som en del av lösningen på hållbarhetsutmaningen. Många av deras medlemsföretag tänker redan cirkulärt, har kommit långt i sitt energieffektiviseringsarbete och har minskat svinnet i produktionen, fortsätter Johan Anell.

Läs hela artikeln på analysamhalle.se

AGENTUR-FÖRETAGET HÅLLER KOLL PÅ NYHETER



Agenturföretaget Kafeko har jobbat med försäljning av process- och förpackningsutrustning till livsmedelsbranschen i snart 40 år och är i dag verksamma över hela Norden.

En stor del av företagets kunder befinner sig inom livsmedelsindustrin och Kafeko fungerar som huvudmännens säljfunktion för förpackningsteknologi till allt från kaffe, choklad, sötsaker, kexprodukter, djupfrysta varor till sallad och andra livsmedel. Kafeko har stor kunskap om maskinerna de säljer och bistår även med service och reservdelsleveranser för att se till att hålla maskinerna i produktion så effektivt som möjligt. Kafekos största huvudman inom förpackningsbranschen är Robert Bosch GmbH Packaging Technology.

– Vi var precis på världens största förpackningsmessa i Düsseldorf, Interpack 2017, där flera intressanta nyheter presenterades, säger företagets VD Johan Hintze. En av de är en helt återvinningsbar pappersförpackning som är tätförslutande och som kan ersätta en rad produkter som tidigare delvis förpackats med plastmaterial. Denna förpackningslösning har utvecklats tillsammans av Bosch och Billerud Korsnäs i Sverige. En annan nyhet som presenterades var världens snabbaste förpackningslinje för kexprodukter, där en maskin kan packa kex som står på kant eller som är liggande i förpackningar, något som inte tidigare var möjligt, och den gör det i en hastighet av 2400 produkter i minuten.



CIRKULÄR EKONOMI – FÖR MILJÖ OCH PLÅNBOK

Att handla ekologiskt och återvinna har blivit en självklarhet för många. Fler beteendeförändringar väntar när vi ställer om till cirkulär ekonomi.

Allt oftare talas det om cirkulär ekonomi. Såväl EU, Världsekonomet forum som stora delar av näringslivet förespråkar denna form av ekonomi, där man ser avfall som en råvara som ska tillbaka in i systemet för att minska på våra stora råvaruuttag från jorden. Om vi använder resurser effektivare kommer det också att medföra tillväxt och arbetstillfällen. Bättre ekodesign, förebyggande och återanvändning av avfall kan ge besparingar för företagen samtidigt som det skulle minska de årliga utsläppen av växthusgaser.

Det finns mycket att göra. I det långa perspektivet blir vi alla vinnare.



INNOVATIVA RENGÖRINGSREDSKAP SKA FÖRBÄTTRA LIVSMEDELSSÄKERHETEN

Företaget Vikan lanserar en ny serie rengöringsredskap. Syftet är att erbjuda innovativa och hygieniska lösningar som uppfyller livsmedelsbranschens högt ställda krav.

Christian Andersson, Sverigechef på Vikan:

– Med ”Ultra Safe Technology” har vi ändrat utformning, funktioner och tillverkningsprocess i grunden för en serie rengöringsborstar. De nya redskapen uppfyller mycket strikta hygienkrav och innebär ett stort framsteg inom livsmedelssäkerhet.

De nya rengöringsredskapen motsvarar EHEDG:s riktlinjer för hygienisk design – men även det nya BRC-kravet som säger att rengöringsutrustning måste ha ”hygienisk design”.

– Vi är mycket stolta att våra revolutionerande borstar har belönats med ”SOFHT”-utmärkelsen för bästa nya produkt och ”Food Processing Award” för bästa hygienlösning, avslutar Christian.

Rengöringsborstarna finns i åtta färger, är lätta att rengöra och kan köras i diskmaskin eller autoklav. Produkterna är fullständigt färgkodade och gjorda av livsmedelsgodkända material som ger säker tillverkning.

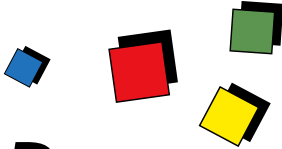
Har du rent mjöl i påsen?

www.produktkontroll.se

Utbildningar i FSSC 22000, BRC, HACCP, märkning, intern revision m.m.



 **BERGSTRÖM & HELLQVIST**
www.bergstrom-hellqvist.se


ROTEMICA
ROTEMICA CONSULTING AB



Italian Pack II
Budget-
alternativet

www.rotemica.se

ANNONS

 **DectaSafe**
Skapar kompromisslös livsmedelssäkerhet



Detekterbara produkter
Livsmedelskonsultation
Utbildning & provtagning



Extra trygghet inom er livsmedelstillverkning

Minskar risker för allvarliga reklamationer

Stödjer BRC, HACCP och FSSC 22000.

Tomjo Produkter AB
0371-330 37 info@dectasafe.se www.dectasafe.se

Har ni hygienkrav på er verksamhet? **Vi har lösningen!**



DETEC
FOOD TECHNOLOGY

www.detec.se | 040 - 40 00 61

FÖRPACKNINGENS BETYDELSE FÖR KONSUMENTEN OCH MILJÖN

Hur påverkar förpackningen konsumenten och vad har den för konsekvenser för vår miljö? Annika Olsson, professor i förpackningslogistik ger svar och berättar även om vilka trender vi kan se framöver.

– Syftet med en förpackning är att den ska skydda en vara – från produktion till konsumtion. Vad gäller design är det viktigt vad förpackningen får för betydelse för olika aktörer i försörjningskedjan, säger Annika Olsson, professor i förpackningslogistik, Lunds universitet.

Att ta fram en förpackning som passar alla kan vara en balansgång och stor utmaning menar Annika. Ett sådant exempel finns i läkemedelsbranschen där en förpackning för ett läkemedel i regel bör vara svår att öppna för barn men lätt för äldre.

– När man designar en förpackning har självklart färg, form och funktion stor betydelse men viktigast är att utgå från konsumentens och produktens krav i första hand. Det finns många olika metoder att använda för att förstå konsumenters behov.

– När det gäller den visuella biten vet vi att grönt och brunt attraherar människor eftersom de är färger som förknippas med naturen, många tänker direkt ”miljövänligt”. Likaså uppfattar konsumenterna papper som ett miljövänligare material än plast.



Forskarna har gjort konsumentstudier bland annat kring vad formen har för betydelse. Det man kommit fram till är att förpackningens funktion är det viktiga.

– En mjölkförpackning för att ta ett exempel, ska vara lätt att hålla, öppna och hålla ur. Det är sådant som styr om förpackningen blir rund, fyrkantig eller tar en annan visuell gestaltning. En dålig förpackning är en som läcker, går sönder och där man måste kasta både innehåll och hölje.

Det finns i dag moderna och mer miljövänliga förpackningar. Oavsett materialval är det viktigaste att skydda innehållet eftersom det oftast är mer kostsamt att framställa i alla led. Energiåtgång vid produktion, transport och

logistik påverkar miljön mer än många tror.

– I dag strävar man hela tiden efter förnyelsebar råvara, att framställa material från växter i stället för ur fossila råvaror – som är grunden för traditionell plast. Sverige ligger fortfarande i framkant med högteknologisk teknik och bra råvaror från skog och mark. Men jag tror att det är biobaserade mer avancerade material som är framtiden om vi ska fortsätta vara en av de ledande aktörerna på området.

När det gäller miljöpåverkan från fordon är det konsumentens transport från butik till hemmet vid inhandling som påverkar miljön mest. Att åka bil ut på landsbygden för att köpa en burk

närproducerad ekologisk marmelad är mindre bra ur miljöhänsyn även om det kanske känns bra och rätt att göra, menar Annika.

”I dag strävar man hela tiden efter förnyelsebar råvara, att framställa material från växter i stället för ur fossila råvaror.”

– Detta är en av utmaningarna vi har, de flesta konsumenterna vill göra rätt men vet ofta inte hur. Vi lever i ett komplext samhälle med en känslig miljö och det är ofta jag själv frågar mig om jag agerat rätt, avslutar Annika.

Text: Andreas Ellhar

FAIR TRANSPORT ÄR
FRAMTIDENS LOGISTIK
ANALYSSAMHALLE.SE



Ulric Långberg är branschchef på Sveriges Åkeriföretag och vet hur viktigt det är med Fair transport. Läs mer om Fair transport på analysamhalle.se

ONADE MÖJLIGHETER I NYA KOMBINATIONER



Foto: Birgersdöter

Per Jonasson, VD på SKVP.

Svenska Kyl och Värmepumpförbundet (SKVP) är branschorganisationen med fokus på miljöfrågor och energieffektivisering. Föreningens arbete bedrivs bland annat genom deltagande i det remissarbete som pågår i samråd med myndigheter och departement, men även stöttning till medlemmarna via juridisk och tekniskt stöd är viktigt. Tack vare snabb teknikutveckling inom kyl- och värmepumpsområdet öppnas nu helt nya möjligheter för branschen i form av smarta lösningar där kombinationer av olika tekniker samordnas.

Det är framförallt värmepumparnas samverkan med andra förnyelsebara tekniker som sol, solvärme och geoenergi som öppnar upp för mycket energieffektiva och miljövänliga lösningar.

– Genom förhållandevis enkla, men smarta kombinationer av tekniker kan man i dag skapa helt CO2-neutrala lösningar, säger Per Jonasson, VD på SKVP.

På samma vis kan framförallt villaägare i dag erbjudas inte bara nära-noll lösningar för uppvärmning, utan till och med så kallade ”plus-hus”. Alltså hus som producerar mer miljövänlig energi än de själva förbrukar.

– Vi står inför en mycket spännande framtid där bara fantasin sätter gränser för vad som kan göras, avslutar Per.

ANNONS

ANNONS – SPONSORAT INNEHÅLL

MINSKAT MATSVINN GENOM OPTIMERADE FÖRPACKNINGAR

Djup kunskap om livsmedelsbranschen och en stark servicekänsla driver företaget att ständigt hitta förpackningar som är optimala för både kund och miljö.

Pacsystem specialiserar sig på att köpa in emballage och skräddarsy optimala lösningar från varje kunds specifika förpackningsbehov. I mötet med kunden genomgår Pacsystem en behovsinventering för att upphandla precis det kunden behöver. Därefter arbetar de aktivt med att samordna kundernas order så att produktionen och transporterna optimeras. Trots att de arbetar med förpackningar, besitter företaget stor kunskap om livsmedelsmarknaden och olika livsmedel, eftersom denna kunskap går hand i hand med val av emballage.



Att skydda innehållet för att maximera dess livslängd, och därmed inte bidra till att skapa matsvinn på grund av förkortad hållbarhet, är en viktig del av Pacsystems arbete. Matproduktionen står enligt vissa bedömningar för 30 procent av de klimatpåverkande utsläppen globalt och livsmedlet har ofta en större miljöpåverkan än själva förpackningsmaterialet. Genom att beräkna materialens genomsläpp av syre och

koldioxid och sedan reglera det med hjälp av laserperforering i relation till innehållets respiration, kan Pacsystem optimera förpackningen och därmed skapa en livsförlängande atmosfär för ett antal färska livsmedel.

Att för sina kunders räkning underlätta val av förpackningslösningar som inte medför onödigt miljö- och klimatbelastning ligger företaget varmt om hjärtat. Därför letar de aktivt efter

material som är av förnybara råvaror och/eller är biologiskt nedbrytbara.

– Vi arbetar proaktivt med att hitta miljövänliga förpackningsalternativ och har flertalet sådana lösningar att erbjuda våra kunder, säger Aleksandar Trkulja, VD för Pacsystem.

Engagemanget för minskat matsvinn har lett företaget till att delta i projektet ”Förpackningssystem för minskat matsvinn” som tillkommit som ett unikt samverkansprojekt, med målet att utveckla nya innovativa förpackningslösningar som kan reducera svinnet och minska resursslöseriet.

– Genom att engagera oss i detta samverkansprojekt kan vi se till att ligga i framkant, våga vara innovativa och

bibehålla en helhetsförståelse över vårt bidrag till att minska det enorma matsvinn som vi ser i Sverige och världen i dag, förklarar Aleksandar Trkulja.



Aleksandar Trkulja, VD för Pacsystem

pacsystem.se
info@pacsystem.se





Fyllningslinjer

En komplett lösning

Vi får din fyllningslinje att fungera som en samordnad enhet

Fyllningsmaskiner

För flytande produkter

Trefill fyllningsmaskiner hanterar upp till 9000 förpackningar per timme



Kapsyleringsmaskiner

För alla kapsyl- och förpackningstyper

Trecap kapsyleringsmaskiner ger dig effektiv, problemfri kapsylering

TREPAK INTERNATIONAL AB

www.trepak.se



tarapac
DRESS YOUR PRODUCT



Plastspannar

120 ml till 36 liter. Digitaltryck, Offset eller IML. Runda, ovala, fyrkantiga eller rektangulära.



Flaskor / Dunkar

10 ml till 30 liter. Screentryck, Kundverktyg.



PET

75 ml till 10 liter. Screentryck, Kundverktyg.



Plastfat / IBCer

Plastfat från 30 liter till 220 liter. IBCer från 640 till 1250 liter. Godkända enligt UN / UL / FDA.

Sverige Tel +46 46 23 80 90 | Norge Tel +47 22 33 36 00 | Danmark Tel +45 98 38 92 66 | Finland Tel +358 934 89 185

Sverige Sankt Annegatan 4, 223 50 Lund | www.tarapac.com

ANNONS

VISUALISERA VÄRDET - MAKE THE INVISIBLE VISIBLE DEN NYA SMARTA INDUSTRIEN ÄR HÄR

ON ANYGLASS®



Introducing a new dimension in HMI/SCADA

The industry's first ever Holographic Machine Interface

Byt från platsbunden till mobil interaktion av anläggningar.

ICONICS MobileHMI™ ger här en tidigare otänkbar visualisering, kontroll och BI-analyser som realtids 2D och 3D-hologram i en 'Mixed Reality' miljö med Microsoft® HoloLens för bl.a. drift, övervakning, service, underhåll, samarbete, instruktion, utbildning konstruktion och simulering.

Exempel: Drift och underhållspersonal ser och kan ändra status och värden i hologram på plats. Servicepersonal samarbetar med expert på distans som ser samma sak som personal på plats och ger instruktioner, kan dramatiskt korta stilleståndstider.

Skapa, modifiera och animera HMI paneler, importera även 2D/3D CAD ritningar. Det som skapas för paneler är klart att användas för HoloLens.

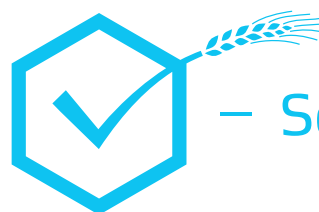
Inga skript, ingen programmering, ingen kompilering enbart konfiguration. Anslut till befintliga system och anläggningar.

HoloLens är ytterligare en visualiseringsklient för MobileHMI™. ON ANYGLASS®



VisValue

VisValue AB Ulricehamn Tel. 0321 35535
www.visvalue.se info@visvalue.se



– ScanDiagnostics
hygien - mikrobiologi - biokemi

Att mäta är att veta!



Modern teknologi för kvalitetsuppföljning av hygien och städ.

Svar på om ytor är rena på 15 sekunder genom ATP-mätning.

SystemSURE Plus

Scandinavian Diagnostics AB

är partner med livsmedelsbranschen inom ATP-mätning och detektion av mykotoxiner, allergener och bakterier.



Scandinavian Diagnostics AB
Norra Ågatan 10,
416 64 Göteborg

Telefon
031-792 20 20

E-post
info@scandiagnostics.se

WWW
www.scandiagnostics.se

EFSA HÅLLER EUROPAS HÄLSA I TOPP

EFSA – Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet – producerar vetenskaplig rådgivning om livsmedelsrisker. Med konsumentskyddet som främsta mål bidrar de till ett friskare Europa.

EFSA grundades 2002 efter en serie livsmedelskriser under 90-talet, såsom utbrottet av BSE (Bovin Spongiform Encefalopati), vilket skadade konsumenternas förtroende för livsmedelskedjan. Den rättsliga ramen för EFSA:s arbete, fastställt i EU:s allmänna livsmedelslag, innebär att EFSA producerar vetenskaplig rådgivning om risker i samband med livsmedelskedjan. Exempelvis omfattar det att godkänna reglerade produkter som bekämpningsmedel och livsmedelstillsatser eller begränsa användningen av dem inom EU. Sedan juni 2014 leds organisationen av Executive Director Doktor Bernhard Url som berättar om utvecklingen av organisationens arbete sedan starten:

– EFSA:s arbete har utvecklats till att inkludera många olika områden av livsmedelssäkerhet. I dag tillhandahåller EFSA vetenskaplig rådgivning om ämnen som föroreningar i livsmedel, biologiska faror, genetiskt modifierade organismer, livsmedelstillsatser, vektorburna sjukdomar, men även inom områden som näring, miljökonsekvensbedömning och djurskyddsbedömning-

ar. Vi ser alltid framåt för att kunna förutse nya utmaningar genom att utveckla och anpassa våra arbetsmetoder.

Arbetet sker främst på begäran om vetenskaplig rådgivning från EU-kommissionen, Europaparlamentet och EU:s medlemsstater. Därför går en stor andel av EFSA:s tid åt till att kommunicera med dessa, men också med allmänheten.

– Genom att på ett tydligt sätt kommunicera våra vetenskapliga resultat bidrar vi till att överbrygga klyftan mellan vetenskap och konsument.

Vid EFSA arbetar cirka 450 anställda från hela EU. Man arbetar också med en rad externa experter, institutionella partners på EU-nivå och nationell nivå och med andra intressenter i samhället.

– Det här är en stor övning med tusentals människor inom EU och därutöver. Att arbeta med kollegor med helt olika bakgrunder och med varierad vetenskaplig expertis är en fantastisk utmaning, men också extremt givande med tanke på att vi utför

detta arbete med tanke på vårt huvudmål – konsumentskyddet.

EFSA:s roll är att ge oberoende vetenskaplig rådgivning och vara ett stöd åt lagstiftarna så att de kan fatta välgrundade beslut. Andra aspekter som samhälleliga, etiska och ekonomiska problem beaktas under beslutsprocessen, men faller utanför EFSA:s uppdrag.

– EFSA publicerar mer än 500 vetenskapliga yttranden varje år, vilket betyder många tusentals under de femton år som vi existerat. Samtliga har använts för att informera beslutsfattare och allmänheten om risker, eller bristen på dem, i samband med livsmedelskedjan.

Det finns många exempel på hur EU:s strategi för livsmedelssäkerhet har förbättrat medborgarnas hälsa. Ett av de mest anmärkningsvärda är fallet med salmonella, en bakterie som orsakar hundratusentals incidenter av matförgiftning i Europa varje år. De samordnade åtgärder som har vidtagits inom EU, inklusive övervakningsprogram från EFSA och medlemsstaterna samt medvetenhet från EU-kommissionen

om betydelsen av livsmedelshygien i hela produktionskedjan, har resulterat i en betydande minskning av mänskliga fall av salmonella de senaste åren. Nyligen publicerade EFSA sin årliga rapport om halterna av bekämpningsmedelsrester i livsmedel inom EU. De senaste siffrorna säger att över 97 procent av den analyserade maten innehåller bekämpningsmedelsrester som ligger inom de tillåtna gränserna. Det innebär att risken för konsumenten fortfarande är låg och att jordbrukare använder bekämpningsmedel ansvarsfullt.

EFSA har precis börjat arbeta med en vetenskaplig åsikt om det dagliga intaget av tillsatt socker i livsmedel. Sverige var bland de fem EU-medlemsstaterna som skickade ett mandat till organisationen för att undersöka denna fråga. En vetenskaplig åsikt kommer att offentliggöras senast 2020. EFSA:s råd kommer att hjälpa medlemsstaterna att ställa upp rekommendationer när det gäller konsumtion av tillsatta sockerarter och vid planering av livsmedelsbaserade dietriktlinjer.

– Det här är bara exempel på

många ämnen som EFSA arbetar på varje dag. En särskild utmaning vi står inför är förtroende för vetenskap och offentliga institutioner. Som direktör för en vetenskapsorganisation oroas jag över vetenskapens roll i beslutsfattandet och hur vårt arbete används. Tyvärr har vi sett hur resultatet av vårt arbete används selektivt för att passa vissa mål. Till exempel beröms vi när våra vetenskapliga åsikter matchar vissa politiker och icke-statliga organisationers dagordningar, men när resultatet av andra åsikter är oönskat kan samma intressenter lätt kritisera oss. EFSA måste vara betrodda och att använda vårt arbete selektivt är enligt min mening ett riskabelt spel eftersom det på sikt kommer att leda till erosion av förtroendet för vetenskap och offentliga institutioner. **Text: Anna Bjärenäs**

LÄS OM NORDENS
TRANSPORT
ANALYSSAMHALLE.SE

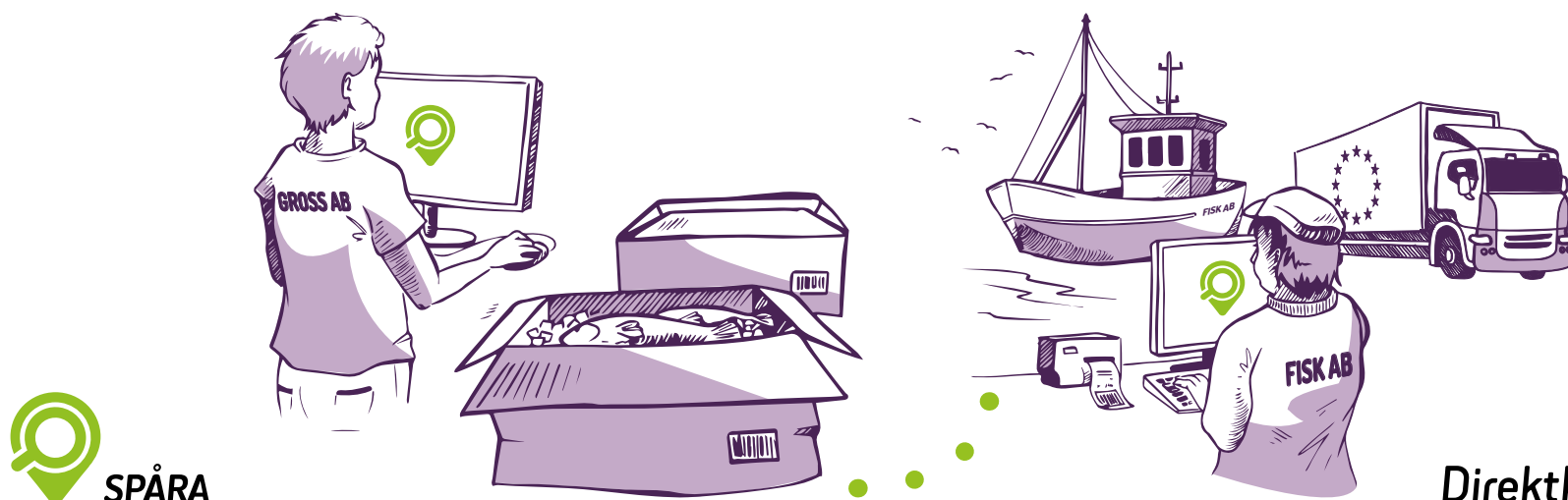


Vi intervjuade Sören Larsen som är koncernchef på Nordic Logistics Association. Läs hela intervjun på analysamhalle.se

ANNONS

VAR KOMMER MATEN IFRÅN?

SPÅRA - det enkla och effektiva IT-systemet för spårbarhet från producent till konsument.



Direktkonsult

Direktkonsult finns i Göteborg och Stockholm och vi hjälper företag digitalisera processer för framtiden. Läs mer på www.direktkonsult.se eller ring oss på 031-93 97 00



FAKTA

Dr. Bernhard Url är Executive Director för Europeiska Myndigheten för Livsmedelssäkerhet (EFSA). Han är doktor i veterinärmedicin sedan 1990 och har ett förflutet som Direktör för den österrikiska byrån för hälsa och livsmedelssäkerhet (AGES).

NYTT VÄRLDS-
REKORD
– I SÅDD



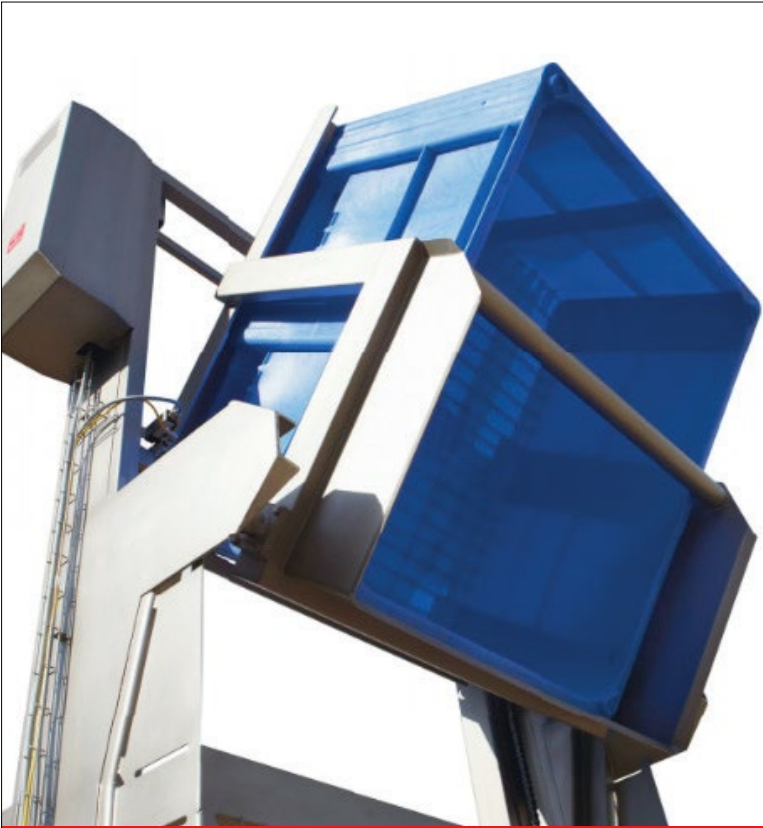
Såmaskinen Väderstad Tempo har satt nytt världsrekord – i mest hektar majs sådda under 24 timmar. 502,05 hektar avverkades med hög precision och med en hastighet över 20 kilometer i timmen.

– Det här rekordet är ett klart bevis på den enorma kapacitet och precision som Väderstad Tempo innehar, säger Mattias Hovnert, som är Sales & Marketing Director på Väderstad.

Maskinen, som satte ett nytt världsrekord, är precisionsså-maskinen ”Väderstad Tempo L 16”. Sådden skedde på gården Enyingi Agrár Zrt. utanför Enying i Ungern. Under de 24 timmarna såddes två fält med två olika majsutsåden. Tillsammans med utsådet lade maskinen även ut gödning och pesticid.

– Tack vare det patenterade så-systemet Väderstad PowerShoot, vilket drar nytta av tryckluft för att blåsa ut fröet genom såröret, lyckas Tempo kombinera en mycket hög hastighet med en mycket hög precision, tillägger Lars Thylén, produktspecialist för precisionssåmaskinen Tempo.

ANNONS



Effektivare produktion
Bättre ergonomi

Nimo-KG är en av Europas ledande leverantörer av utrustning för lyft och tömning av alla typer av behållare. Vårt fokus har sedan starten 1958 varit skräddarsydda lösningar, anpassade efter kundens önskemål och förutsättningar.

Vi tillhandahåller även behållare såsom skänkvagnar, transportvagnar, saltkärl och storbehållare i både rostfritt och plast.

- Kött och chark
- Mejeri
- Frukt och grönsaker
- Läkemedel
- Bageri
- Verkstad

AVFALL SVERIGES VISION – ATT FÅ BORT MATSVINNET

Matavfallet i Sverige behöver minskas om vi ska få ett långsiktigt och hållbart samhälle. Utbildning, utveckling och samverkan mellan inblandade parter är ett steg i rätt riktning enligt Avfall Sverige.

– **Alldeles för** mycket mat slängs i vårt samhälle, ofta felfri sådan. Men medvetenheten hos människor ökar och på senare tid har många butiker också börjat skänka bort en del varor som annars skulle slängts, säger Caroline Steinwig, rådgivare för biologisk återvinning, Avfall Sverige.

Sverige hade 1,3 miljoner ton matavfall 2016. Avfall Sverige arbetar med samhällskontakter, rådgivning, utbildning och utveckling för att minska hushållsavfallet i Sverige, inte minst matsvinnet. Organisationen har Sveriges kommuner, kommunalförbund och kommunbolag som medlemmar, men likaså privata företag.

– Vår vision är att det inte ska finnas något avfall alls. Vi verkar för att förebygga att avfall uppstår, att mer återanvänds, att det avfall som uppstår återvinns och tas om hand på bästa sätt. Vi gör det på samhällets uppdrag – miljösäkert, hållbart och långsiktigt. Det är kommunerna och deras bolag som ser till att detta kan ske.



Avfall Sverige jobbar inte direkt mot allmänheten, det är kommunernas uppgift. Avfall Sverige arbetar tillsammans med kommunerna, med myndigheter samt både riks- och kommunpolitiker för att närma sig visionen. Tillsammans utbyter man erfarenheter och diskuterar vad som fungerar bra, respektive dåligt för att komma med förbättringar med syftet att göra Sverige avfallsfritt.

Matsvinnet är i dag utbrett i Sverige och påverkar vår miljö främst genom resurserförbrukningen i tillverkningsledet, men också avfallshanteringen.

– I den bästa av världar vill vi naturligtvis inte att det blir något

matsvinn alls. Det som ändå uppstår ser kommunerna till att ta om hand och återvinna, antingen som biogas eller biogödsel, menar Caroline.

"I framtiden kanske vi odlar larver med hjälp av matavfallet."

Så kallad cirkulär ekonomi, kan liknas vid ett naturligt kretslopp. Ett exempel på det är när man utvinner biogas ur egenproducerade råvaror som går att användas

som bränsle inom en mängd olika områden. Med en sådan lösning skulle ett samhälle bli självförsörjande och oberoende av det globala ekonomiska läget.

– Matavfallet är inte enbart ett problem i sig utan även energislöseri i flera led som påverkar vår miljö. För att producera livsmedel krävs exempelvis konstgödsel, drivmedel, vatten, tillverkning och sedan transporter för att nå ut till butiker. Sedan genererar hushåll och restauranger nytt avfall som måste tas hand om.

Den svenska livsmedelshanteringen står för drygt 50 procent av landets totala övergödning och 20–25 procent av den totala klimatpåverkan. Livsmedelspro-

duktionen ger också upphov till spridning av gifter, som bekämpningsmedel. Livsmedelssektorn är likaså en av de mest vattenkrävande sektorerna.

– Kommunerna kommer behöva fortsatt stöd och rådgivning för att ta mer eget ansvar då lagstiftning och teknik blir allt mer komplicerad. Det finns mycket idéer för att effektivisera avfallshanteringen utan att samtidigt öka energiåtgången. I dag används biogas exempelvis i bussar och sopbilar för att få renare luft i många städer.

Biogödseln kan användas som ekologiskt gödselmedel för att ytterligare sluta cirkeln.

– I framtiden kanske vi odlar larver med hjälp av matavfallet som ett steg innan biogas- och biogödselproduktionen för att hantera matavfallet. Det viktigaste är att vi minskar resursslöseriet framöver, för att lyckas med det tror jag det krävs flera metoder och kombinerade åtgärder men även en ökad medvetenhet hos oss alla, avslutar Caroline.

Text: Andreas Ellhar

FÖRDELAR MED BIOGAS
ANALYSSAMHALLE.SE



Läs mer om biogas, återvinning och energi på analysamhalle.se

ANNONS

Longopac - säckkassett för en smartare och mer effektiv avfallshantering

Paxxo har utvecklat ett system som heter Longopac, som möjliggör en smartare avfallshantering och innovativa förpackningslösningar för en bättre arbetsmiljö för professionella användare världen över. Säcksystemet bygger på en kassett i extra hållfast treskiktad polyeten som laddas bl.a på ett säckställ som kallas Longopac Stand. Säcken försluts i botten med ett buntband och när den fyllts med lämplig mängd avfall anpassas säckens storlek genom att den försluts med två buntband och filmen klipps av mellan dem och en ny säck är färdig att fyllas.

Användningsområdena är många men bl.a används systemet av flera större livsmedelsproducenter. Inom dessa används systemet främst till avfall men det finns många fler användningsområden. Ex. kan man med hjälp av färgkodning använda systemet till sortering av olika råvaror för att separera allergena livsmedel inom produktionen. Säckställerna är försedda med

hjul vilket gör att de lätt kan användas till att transportera material mellan olika arbetsplatser och stationer inom en produktionsanläggning.

Longopac Food - säckkassett är certifierad och godkänd hos Normpack, (svensk kod för förpackningsmaterial av livsmedel) för hantering av bl.a livsmedel för avfall och återanvändning av mat.

– Säcken är certifierad att kunna lagras med livsmedelsavfall i upp till 10 dagar. Den finns i fem färger och kan även fås med blå metalldetekterbara buntband. De största fördelarna är att tid sparas vid säckbyten och eftersom du inte behöver komma i kontakt med materialet är det också mer hygieniskt, i synnerhet när du hanterar avfall, framhåller Maurizio Sorrone, Head of Sales på Paxxo AB.

– Vår säck Longopac är starkare än konkurrenters, det har med tillverkningen att göra där tekniken och receptet är en del av huvudanledningarna till att filmen

blir både mer dragfast och flera gånger mer motståndskraftig med mätmetoden dart drop. Det gör att man får samma hållfasthet med ett tunnare material, samtidigt som den flexibla säckstorleken gör att materialåtgången blir mindre, det är bättre för vår miljö och hela systemet är mer kostnadseffektivt än med traditionella sopsäckar.

– Under våren har vi lanserat nya produkter i Longopac Stand familjen, bl.a en serie i rostfritt för att svara mot de nya krav som ställs inom livsmedelsindustrin. Senare kommer även ett säckställ med fotpedal och dämpat lock i metalldetekterbar plast för den sydeuropeiska marknaden, där dessa krav ställs.

Paxxo följer med i utvecklingen och anpassar produkter efter de krav som lyfts fram. Paxxo är certifierade enligt ISO 9001, 14001 samt Normpack, TÜV, MET. Paxxo fick även pris på Carnexpo 2013 för den mest innovativa produkten på mässan.



Läs mer på www.paxxo.se

Longopac®
invented by PAXXO

ANNONS



Tryggare kan det inte bli

I över 25 år har vi på Domino Sweden levererat marknadsledande märkningsprodukter till svensk industri. Vi erbjuder support och service dygnet runt, året runt och har servicekontor och tekniker i hela Sverige.

Dominos unika **Funktionsgaranti** innebär marknadens tryggaste märkningslösning – till fast månadskostnad och fri uppgradering med senaste printtekniken.



Ute på fältet i Dominos östra distrikt möter du vår servicetekniker Tim.

Rewriting THE RULES

Domino Sweden AB • Box 1242, 581 12 Linköping
Tel 013-35 72 00 • www.domino.se

ANNONS

ANNONS – SPONSORAT INNEHÅLL

DE KAN LEVERERA EN HELHETSLÖSNING

Deltatec är specialiserade på att bygga helhetslösningar inom livs- och läkemedelsbranschen men gör det alltid i tätt samarbete med sina kunder.

De kan leverera en komplett processanläggning driftsatt och klar för beställaren att ta över. Att designa och sammanställa en helhet är företaget Deltatecs specialitet.

– Om en kund vill bygga en ny anläggning för exempelvis färskvaror kan vi hjälpa till genom att göra allt från att designa processen ihop med kunden till att färdigställa genom att konstruera, programmera och installera anläggningen, förklarar företagets försäljare Thomas Johansson.

Eftersom de även är en oberoende maskinleverantör kan deras kunder fritt välja vilka komponenter de vill ha i sin anläggning.

Ofta har kunden själv gjort en analys över hur deras framtid kommer se ut och ber sedan Deltatec om hjälp att dimensionera upp anläggningen efter rådande behov. Därför har Deltatec alltid ett tätt samarbete med sina kunder. Företagets kunder bygger sitt önskemål på sina framtida prognoser och behöver Deltatec för



att konkretisera och bygga sin anläggning efter detta.

Deltatec tar ofta ansvar för dimensionering och design av en anläggning men alltid i tätt samarbete med sina kunder. Företaget har även egen personal som kan leda montage inom både mekanisk och elektrisk installation för en processanläggning.

Efter slutförd installation utförs sedan en installations- och funktions-



kontroll som verifierar att anläggningen möter de krav som ställts under design. Tack vare Deltatecs kvalitetssystem finns fördefinierade mallar för att säkerställa att leveranser kan utföras med en hög nivå av hygienisk design. En viktig del i detta säkerställande är också rutiner för att kunna verifiera en installation, att denna är utförd på ett sådant sätt att anläggningen är tillämplig för sitt användningsområde.

En förutsättning för ett lyckat projekt är en projektgrupp som fungerar väl tillsammans vilket Deltatec kan erbjuda då projektledning, process- och automationsingenjörer samt montageledning finns i egen regi.

Företagets främsta leveransområden inom process ligger inom berednings- och termiska processer samt rengöringsanläggningar så som diskcentraler eller mindre diskenheter. Gällande beredning så finns bred kompetens inom både våt- och torrhantering.

Automation har genom åren blivit en stark kompetens där Deltatec anlitas för komplexa automationsuppdrag inom livs- och läkemedel. Företagets automationsingenjörer har lång erfarenhet från processindustrin men även här är kvalitetssystemet en viktig parameter för att leverera driftssäkra system.

De flesta av Deltatecs kunder vill utöka befintliga eller bygga nya, större anläggningar men de ser även en tydlig trend vad gäller mikromejerier. Även om de ännu inte har sådana kunder, finns det kompetens även för att bygga i mindre skala.

WWW.DELTATEC.SE • INFO@DELTATEC.SE



ARV GRUND FÖR MÖNSTER-JORDBRUK I ÖSTERGÖTLAND

Hushållningssällskapens omfattande kunskapsbank inom växtodling kan vara en nyckel till nordens del i framtidens globala livsmedelsförsörjning.

Hushållningssällskapen etablerades i Sverige redan i slutet 1700-talet då lantbruket utgjorde grunden för hela nationens välbefinnande. I dag finns det fortfarande 17 stycken Hushållningssällskap kvar i landet. De styrs av en helt egen organisationsform och lagstiftning. Då sällskapet tillkom, för 200 år sedan, var det för att tillföra kunskap som kunde skapa en mer rationell livsmedelsproduktion som kunde försörja befolkningen.



Katarina Wiklund, VD för Hushållningssällskapet i Östergötland.



driftskostnader och det faktum att lantbruk i flera sammanhang definieras som miljöfarlig verksamhet. Det ger en negativ bild av vår livsmedelsproduktion i Sverige.

I många andra länder anser man i stället att lantbruket är viktigt ur både miljö- och försörjningssynpunkt.

– Priserna på lantbruksmark i slättbygder har fördubblats de senaste sju till åtta åren. Jag gissar att vi i Norden kommer att ha ett ökat odlingsansvar för jordens befolkning i framtiden och att svensk åkermark kommer att vara mycket eftertraktad. Vi behöver större resurser för forskning avseende växtförädling för att kunna utveckla eget sortmaterial. Som det är i dag är vi beroende av utländska företag. Om vi tar tillvara våra djupa kunskaper inom växtodling kan vi i framtiden vara en väldigt intressant odlingspart i världen, tror Katarina Wiklund.

Text: Maya Verma Alm

”Priserna på lantbruksmark i slättbygder har fördubblats de senaste sju till åtta åren.”

Även om behoven har förändrats i Sverige i dag, är Hushållningssällskapens funktion fortfarande att utveckla produktionen inom skog, lantbruk och livsmedelsindustri.

Alla Hushållningssällskap

har omfattande rådgivningsverksamhet och en del har även andra verksamheter som att driva lantbruksskolor, fiskodling, turistverksamhet med mera. Huvudsyftet är alltid att gagna landsbygden på något sätt.

Flera jordbruksfastigheter och kontanta medel har under årens lopp donerats till Hushållningssällskapet i Östergötland, som nu förvaltar dessa donationer i olika stiftelser. Stiftelsernas intention har många gånger varit att bedriva mönsterjordbruk, vilket innebär att odlingarna som bedrivs skall ligga i framkant inom växtodling och utveckla jordbruket. En av stiftelserna är

en jordbruksfastighet, Klostergården, som i dag är basen för fältförsöksverksamheten med många försöksodlingar.

Varje år lägger Hushållningssällskapet Östergötland ut omkring 15 000 försöksrutor, som kan vara allt från tre till 30 kvadratmeter i storlek. Cirka 4 000 sorter testas årligen, bland annat vete, raps, havre och korn, som är de stora lantbruksgrödorna, men även soja, ärtor, bönor och solrosor testas. Växtskydd, radavstånd, gödsling, såtidpunkter, jordbearbetning, hackning, insådd och mycket annat ingår. Försöken som görs ligger sju till åtta år före det som kommer ut på markna-

den, förklarar Katarina Wiklund, VD för Hushållningssällskapet i Östergötland.

Varför just Östergötland är en attraktiv plats att utföra försök på beror till viss del på att klimatet är lämpligt för att testa grödornas vinterhärdighet. Försöksresultaten används sedan i våra grannländer, exempelvis Ryssland eller Baltikum.

Sverige har stora ytor som inte används och som skulle kunna producera betydligt mer livsmedel än vad som görs i dag, anser Katarina Wiklund. Att Sverige inte är självförsörjande beror på flera faktorer – krångliga regler för jordbruksverksamhet, höga

”FÖR EN MER DYNAMISK SAMHÄLLSUTVECKLING”
ANALYSSAMHALLER.SE



Vi har tidigare intervjuat Günther Mårder, VD för Företagarna om samarbetet mellan det offentliga och näringslivet i Östergötland. Läs hela intervjun med honom på analysamhalle.se

ANNONS



Kvalitet • Kunskap • Engagemang

Sveflow har ett mycket brett sortiment av rostfri hygienisk processutrustning av högsta kvalitet. Med snabba och säkra leveranser, lång erfarenhet, gedigen kunskap samt ett brinnande engagemang är ambitionen att vara en trygg och kompetent samarbetspartner för både våra kunder och leverantörer.

...allt är möjligt!





08-92 80 80 • INFO@SVEFLOW.SE • WWW.SVEFLOW.SE

FÖRENKLAR ARBETET OCH FÖRBÄTTRAR RESULTATET FÖR VÄRLDENS LANTBRUKARE



Mattias Hovnert, som är Sales & Marketing Director på Väderstad

De innovativa idéer och uppfinningar som blev verklighet i en mekanisk verkstad i västra Östergötland år 1962, har i dag spridits världen över och lagt grunden för den ledande tillverkare av lantbruksmaskiner som Väderstad är i dag.

Att världens resurser nyttjas på bästa sätt, är en mycket viktig fråga för framtiden. Sedan det svenska företaget Väderstad AB startades år 1962, har utmaningarna som åligger lantbrukare världen över varit företagets främsta drivkraft.

– Vår ständiga strävan är att utveckla maskiner som gör flera arbetsmoment, med hög avverkningskapacitet, under en och samma överfart. Fördelarna med det är uppenbara. Samtidig som fälten blir klara för sådd i rätt tid och får de bästa förutsättningarna för en god skörd, bevaras jordens hälsa

och utsläppen minimeras, säger Mattias Hovnert, Sales & Marketing Director på Väderstad.

Väderstad utvecklar odlingsmetoder och tillverkar såmaskiner, kultivatorer, harvar och vältar anpassade för varierande klimatzoner – från australienska sandjordar till lerjordar här i Norden.

– En stor del av utprovningen av nya maskiner görs i nära samarbete med lantbrukare på gårdar runt om i världen. Att utföra utvecklingsarbetet tillsammans är viktigt för oss, då samarbetet ofta leder till förbättringar och nya tankesätt, säger Mattias Hovnert.

År 2016 omsatte Väderstad AB, tillsammans med sina 13 internationella säljbolag och över 1 100 medarbetare, närmare 2,2 miljarder kronor. Trots



verksamhet i över 40 länder, sker all produktion och utveckling vid företagets huvudkontor i den lilla staden Väderstad. Företaget ligger i direkt anslutning till den gård där allt startade för 55 år sedan.

Med en femfaldigad försäljning sedan år 2000, har Väderstad AB upplevt en snabb tillväxt under de senaste decennierna. Förra året startades företagets senaste säljbolag Väderstad Sales Inc. i Kanada, som framöver kommer utgöra en viktig pusselbit för framtida expansion på den nordamerikanska kontinenten.

Inom många områden ligger Väderstad i framkant när det kommer till teknik och utveckling av både metoder och tekniken i lantbruksmaskiner. 2013 lanserade Väderstad E-Control, vilket är ett nytt system där bland annat såmaskiner styrs via en iPad.

– Möjligheterna är näst intill oändliga med E-Control. Med ny teknik som i dag är

tillgänglig kan vi och kommer bygga på systemet med fler funktioner som gör vardagen enklare för lantbrukaren och även ökar lantbrukarens möjlighet att effektivisera sin drift och öka hans lönsamhet. Teknik och precision är och kommer bli ännu viktigare framåt och det hänger ihop. Det kommer vara ett av de viktigaste utvecklingsområdena framåt, säger Mattias Hovnert.

Utvecklingen inom lantbruket sker i en rask takt och Väderstad med både svensk utveckling och svensk produktion, kommer fortsätta ligga i framkant och visa vägen inom lantbruket och hur vi effektivast tar tillvara på naturens resurser och möte den alltmer ökande efterfrågan på livsmedel.



Nyfiken?
Läs mer om Betavivo och våra kunders berättelser på www.betavivo.se

Sänk kolesterolet med en portion Betavivo om dagen

Kliniskt bevisat effektivt, helt naturligt OCH älskat av **våra användare!**



Nyhet!

Fråga på ditt närmsta apotek eller i hälsobutik så kan de förklara mer.

Eller gå in på www.betavivo.se och läs våra användares berättelser om hur Betavivo hjälpt dem!

Betavivo®
För ditt hjärta. Varje dag.

Varje portion Betavivo (23 gram) innehåller 3 gram kolesterolsänkande betaglukan från havre. Hjärt-kärlsjukdom har många riskfaktorer. Att ändra en av dessa riskfaktorer kan, men behöver inte, ha en gynnsam effekt. En varierad, balanserad kost och hälsosam livsstil är alltid viktigt.



ALcontrol Laboratories



Var femte brunn i Sverige har otjänligt vatten*

Var rädd om dig själv och din brunn!

Livsmedelsverket rekommenderar att du som har egen borrhäls eller grävd brunn ska testa ditt vatten minst vart tredje år och det är du som brunnsägare som ansvarar för provtagningen.



* Enligt senaste undersökning gjord av Socialstyrelsen och Sveriges Geologiska Undersökning (SGU). Publicerad 2008.

ERBJUDANDE!

Beställ före 30 juni 2017 och få 20% rabatt på "Trygghetspaketet". Beställ på brunnsvatten.alcontrol.se.

Ange kampanjkod "LIVS2017".
Koden anges i tredje beställningssteget "Frakt".

Erbjudandet kan ej kombineras med andra rabatter.

Förutom vikten av att försäkra sig om ett hälsosamt dricksvatten kan mindre bra vatten påverka så vittvätt gulnar, kakelytor, glas och andra vätytor blir svåra att hålla rena. I kustnära områden kan också inträngning av havsvatten ge onödigt och kostsamt slitage på utrustning och hushållsmaskiner. Ett vattenprov är första åtgärden för att komma tillrätta med sådana problem.



Läs mer på brunnsvatten.alcontrol.se
Kontakta oss via brunnsvatten@alcontrol.se

ÖKAD KONSUMTION LEDER TILL ÖKADE VARUTRANSPORTER

Transporterna inom livsmedelsbranschen är oundgängliga för att vi ska ha färskvaror och välfyllda hyllor i butikerna. Men lastbilarna som levererar vill man däremot inte låtsas om. Detta är något som måste omvärderas menar Ulric Långberg, branschchef på Sveriges Åkeriföretag.

– Den allmänna synen på varustransporter i vårt land är negativ. Sanningen är den att moderna lastbilar står för en väldigt liten del av vägtrafikens utsläpp i förhållande till personbilstrafiken. Omkring sju procent i jämförelse med drygt sextio procent. Likaså är det väldigt få äldre lastbilar på våra vägar i dag till skillnad från personbilar.

– Ökad konsumtion leder till ökade transporter, om man också tar bort lagerhållning blir antalet transporter fler, menar Ulric.

Tidigare har butikerna kört lastbilar i egen regi, numera är de anonyma. Inom exempelvis industrin har man sänkt lagerkostnaderna då transporterna i stället sker "just in time". Resultatet är att varorna i stället hamnar ute på vägarna.

– Vi lagrar inte något längre då allt ska vara "färskt", men dessa varor kommer inte enbart från vårt land utan även från övriga EU. Då undrar man varför det är så mycket lastbilar, man kan



Ulric Långberg, branschchef på Sveriges Åkeriföretag.



inte ha det ena utan det andra. Vi måste ändra konsumenternas syn på lastbilarna, att det är deras nytta som gör vår livsstil möjlig.

Det är vårt konsumtionsbeteende som styr mängden varor som behöver komma fram till butikerna. År 2030–2035 förutspår Transportstyrelsen en ökning av godsmängden med det dubbla mot i dag.

– Järnvägsnätet eller båttrafiken är begränsad och kan bara leverera till större knutpunkter, dessutom är tidsfaktorn ett problem.

"Järnvägsnätet eller båttrafiken är begränsad och kan bara leverera till större knutpunkter."

Ingen vill ju ha ruttna tomater. 80–90 procent av transportererna i Sverige sker inom 30-mils

radie, då behövs lastbilar för att nå ut till butiker och slutkunder snabbt, smidig och effektivt.

Lastbilarna behövs men det går att arbeta med att förbättra logistiken, exempelvis vilka tider man lastar och lossar samt hur synkningen mellan åkarna sker. För att möta efterfrågan på den ökade mängden gods framöver jobbar man med att effektivisera leveranserna. Detta görs bland annat genom att packa varorna bättre och fördela vikten i lastbilarna så att det blir mindre slitage

mot vägbanan.

– Elektrifieringen av fordon kommer sannolikt göra något mot utsläppen framöver. Om nu inte lastbilarna förorenar något – är de då fortfarande ett problem?!

Ulric menar att det är mycket möjligt att vi kommer få se självkörande eldrivna lastbilar inom en snar framtid men att det finns en hel del att lösa innan det kan fungera friktionsfritt. Bland annat måste teknik och logistik mellan knutpunkter och lastplatser förbättras och effektiviseras.

– Transporter är oerhört viktiga för dagligvaruhandeln och vår livsstil, men min önskan är att vi ska utveckla synen på vad de egentligen innebär för vårt moderna samhälle. Det är klart att det finns bra och dåliga lastbilstransporter vad gäller klimatpåverkan men det gäller att vi som konsument ökar medvetenheten och sponsrar dem som är bra, lika självklart som med valet att välja ekologiskt eller inte, avslutar Ulric.

Text: Andreas Ellhar

NORDEN KÖR FRAMÅT
ANALYSSAMHALLE.SE



Nordens logistik ligger i framkant, dock krävs mer investeringar inom digitaliseringen och hållbarhet, säger NLA:s koncernchef Sören Larsen. Du finner artikel med Sören i sin helhet på analysamhalle.se

ANNONS



Miljöbränsle

De flesta storstäders miljöproblem är för höga värden av kvävedioxid (NO₂). Vi har lösningen – använd EcoPar, syntetiskt drivmedel för dieselmotorer. EcoPar mer än halverar NO₂-utsläppen och minskar utsläppen av sot och cancerogena kolväten med upp till 90 %. Passar alla dieselmotorer.

Mer info på www.ecopar.se
eller ring 031-711 50 20



EcoPar AB



© Nagel-Group / Andre Zelck

Nagel Sverige – en knutpunkt för hela Skandinavien

Den svenska filialen i Malmö är en av livsmedelslogistikaktören Nagel-Groups nordligaste lokaliseringar. Nagel-Group är verksam över hela Europa. Malmö är porten till fastlandet och utgör en viktig logistisk knutpunkt. Sverige bidrar därmed till att förse tolv miljoner skandinaver med livsmedel. Det är ett faktum som även gynnar importörer på flera olika sätt.

– Vi är mycket nöjda med hur Nagel Sverige utvecklas på den svenska logistikmarknaden, säger Martin Ventker, VD för Nagel Sverige.

Filialen i Malmö är drivmotorn för de kontinuerliga framgångarna. Lokaliseringen är strategiskt viktig för de skandinaviska handelsrutterna. Malmö är ett utmärkt lagerlokaliseringsval när det gäller färska livsmedel eftersom man både kan betjäna metropolregionen Öresund inom några timmar och nå Göteborg, Stockholm och Oslo inom 24 timmar. Detta är några av skälen till varför Nagel-Group har valt denna lokalisering som perfekt kopplar samman det skandinaviska nätverket.

Även importörer, som anlitar Nagel Sverige för livsmedelsleveranser till både grossister och detaljhandel i hela Skandinavien, drar naturligtvis nytta av de strategiska fördelarna. De betjänas dessutom av en aktör med mångårig erfarenhet och ett väl utbyggt nätverk, och får därmed de allra bästa förutsättningarna för att friktionsfritt organisera livsmedelsimport från olika länder.

Lastning av varor i olika länder, transport till Malmö och därefter distribution över Nagels nätverk – allt detta kan Nagel Sverige erbjuda importörer. Förvaring, konfektionering och kommissionering hör också till Nagel Sveriges tjänsteutbud, såväl som olika mervärdestjänster.

Bland dessa märks i första hand etikettering, sampackning, lastning och lossning av containrar samt displayuppbyggnad. Man erbjuder även tullklarering från och till Norge.

Nagel Sveriges 30 medarbetare spelar en avgörande roll för filialens framgångar och för att verksamheten löper friktionsfritt. De arbetar

dagligen med samlad gods samt direkt- och dellastningstrafik för livsmedel i alla temperaturzoner, från –18°C till +18°C. Genom att använda flerkammarfordon kan Nagel Sverige planera transporterna på ett flexibelt sätt och utnyttja synergier.

Tack vare standardiserade IT-lösningar kan företag som redan är kunder hos Nagel-Group vid andra lokaliseringar utnyttja Nagel Sveriges utmärkta service. För detta finns det tillräckligt med lagerkapacitet – filialen förfogar över 2 300 kvadratmeter omlastningsyta och 3 800 kvadratmeter lageryta. Men man tänker inte nöja sig med detta: Nagel Sverige planerar att expandera och förstärka lokaliseringen ytterligare.



ANNONS



Made in Smålandsstenar. Works worldwide.

Just nu lyfter EABs Maxipacker 65.000 pallar över hela världen med olika volymprodukter - från frys-, färsk- och kolonialvaror, till kapitalvaror och förbrukningsprodukter. Vårt patenterade, och numera mycket väl beprövade system Maxipacker är framtaget för att möjliggöra maximalt utnyttjande av lageryta, funktionalitet, driftsäkerhet över tid samt en säker och ergonomisk arbetsmiljö.

Läs mer om oss på www.eab.se

LAGERINREDNINGAR | PORTAR | STÅLBYGGNADER



LIVSMEDELSVERKET TILLFÖR BÅDE KUNSKAP OCH KONTROLL

Livsmedelsverket är en resurs, inte bara för livsmedelsföretag utan även för konsumenter och bistår med information som råd om regelverk som branschorganisationer kan förtydliga.

Livsmedelsverket är den myndighet i Sverige som arbetar för säker mat, bra dricksvatten, för att konsumenter skall få det de förväntar sig, inte bli lurade och för att alla skall ha goda matvanor. För att uppnå det målet krävs inte bara en god kommunikation med konsumenten utan även med livsmedelsbranschen. Myndigheten uppmuntrar och hjälper till med att skapa eller upprätthålla goda vanor genom att bidra med inspiration och tips som värnar individen såväl som miljö. Samtidigt är Livsmedelsverket också en viktig kunskapsbank om produktion, handel och livsmedelskontroll.

Hur god livsmedelshygien säkerställs och hur lokaler skall planeras för att vara hygieniska styrs till största del av några EU-gemensamma förordningar om livsmedelshygien. Eftersom det är livsmedelsföretagarens ansvar att maten är säker, måste varje

företagare själv ha ett system för kontroll av sin verksamhet.

För lokaler där livsmedelsproduktion bedrivs, gäller generellt att ytorna skall vara lätta att rengöra, därmed släta och täta. I gällande förordning regleras inte utformningen av en lokal i detalj eftersom det är möjligt att uppfylla kraven på flera olika sätt. För att få hjälp att tolka reglerna i hygienförordningen, går det att hitta stöd i en vägledning. Nationella branschriktlinjer hjälper till att tolka hur en livsmedelslokal kan utformas på bästa sätt genom rekommendationer. Livsmedelsverket tillhandahåller ett stort antal vägledningar för livsmedelskontroll men för att göra informationen lättillgänglig har de lanserat ett system under namnet Kontrollwiki, som främst riktar sig till de som arbetar med livsmedelskontroll men även till myndigheter, företagare och konsumenter. I det nya webbaserade verktyget finns information från många dokument i enklare form, där texten alltid baseras på senaste versionen. I stället för vägledningar, handböcker och instruktioner finns kortare artikelsidor och länkar, samlingssidor, taggar

och ett kraftfullt söksystem och till varje område finns lagstiftning direkt tillgänglig. Där går information som skall vara både stödjande och styrande. Det finns även en app som ger tillgång till informationen i offline läge.

”Oftast är goda grundförutsättningar tillräckliga för att producera säker mat.”

Som livsmedelsföretagare är det viktigt att kunna visa för kontrollmyndigheten hur du kontrollerar att gällande hygienlagstiftning uppnås. Det finns inga krav på precis hur en företagare strukturerar, organiserar eller dokumenterar sin egen kontroll men det finns hjälp att få för att hitta en smidig struktur. Det viktigaste för att uppnå goda grundförutsättningar är att tänka på hur du arbetar. Oftast är goda grundförutsättningar tillräckliga för att producera säker mat. Några områden som kan vara viktiga

att tänka på är den personliga hygien, underhåll av lokaler och utrustning, temperaturövervakning och noggrann märkning och spårbarhet av livsmedel. Via Livsmedelsverkets hemsida går det att få hjälp med förslag på system för den egna kontrollen. Att lagstiftningen inte är detaljreglerande utan målstyrd beror på att den skall kunna täcka in alla former av livsmedelsföretag. Genom riktlinjer framtagna av branschorganisationer kan företag hitta tolkningar av uttryck i lagstiftningen, där de delar som kan framstå som oklara förtydligas. Att vända sig till en branschorganisation kan vara ett viktigt verktyg för att leva upp till kraven. Ofta har företag som följer branschriktlinjer mindre ofentlig kontroll, vilket kan leda till lägre kontrollavgifter. Nationella branschriktlinjer bedöms och kontrolleras av Livsmedelsverket. Ansvar för livsmedelskontrollen delas mellan kommuner länsstyrelser och Livsmedelsverket. Med några få undantag är livsmedelslagstiftningen gemensam för hela EU.

I butikerna säljs allt mer ekologisk mat och för konsumenten är

det viktigt att vara säkra på att maten motsvarar de krav som reglerna ställer. I Sverige regleras de gemensamt på EU-nivå. Som konsument är redligheten viktig, alltså att livsmedlet inte innehåller något som inte är angivet, och att det framställts på ett etiskt sätt. För att säkerställa det är det extra viktigt med goda kontroller. Att produktion av ekologiska livsmedel regleras blir extra viktigt.

Text: Maya Verma Alm

FAKTA

Visste du att en genomsnittlig konsument får i dag i sig mindre socker och salt, mer nyttigt fett och mer D-vitamin än för fem år sedan? Samtidigt minskar intaget av jod. Vi får i oss mindre av organiska gifter, som dioxin och PCB medan intaget av bly och kvicksilver ligger still och kadmium ökar något. Källa: senaste omgången av Livsmedelsverkets återkommande undersökning Matkorgen.

LEAN – ETT STÄNDIGT FÖRBÄTTRINGSARBETE!
ANALYSSAMHALLE.SE



”Destilleriet i Nöbbelöv tillhör världens mest energieffektiva destillerier.” På analysamhalle.se finner du en artikel om hur Absolut Vodka arbetar med ständigt förbättringsarbete i alla led.

SÖKER NI EN PARTNER FÖR SÄKRA HYGIENLÖSNINGAR INOM LIVSMEDELSPRODUKTION?

Vill Ni ha actionplans och action när det gäller skadedjur och mikrobiologi? Söker Ni hög arbetsmiljösäkerhet och hög hygienzonsförståelse vid utförande? Mytolia Process AB kan vara svaret.

Så tveka inte att kontakta oss för en fri konsultation på: kontakt@mytolia.se

Mytolia Process AB Preventiv renhetsteknik inom livsmedel och foderindustrin

Hygienisk design höjer livsmedelssäkerheten

Vikan grundades redan 1898 och vet allt om hur rengöringsredskap ska produceras för att leva upp till allt högre ställda krav på hygien.

Tidigare tillverkade företaget Vikan mestadels rengöringsprodukter i trä men de senaste 20–25 åren har de gått över till höghygieniska rengöringsredskap i plast. Redskapen är manuella och professionella och tillverkas med hygieniska och designmässiga fördelar för att användas i livsmedels- och restaurangbranschen, där hygien har en avgörande betydelse.

Företaget har nyligen börjat använda en nyutvecklad metod för att producera borstar som lever upp till kundens högt ställda hygienkrav. Den prisbelönta innovationen, som kallas Ultra Safe Technology eller UST, bygger på att man gjuter in borsten i plaststommen så att det inte skall förekomma några hålrum där bakterier kan frodas.

I undersökningar har man sett att 47 procent av alla redskap bär på listeriabakterien*, vilket beror på att de inte varit designade för att enkelt kunna rengöras. Därför fokuserar Vikan en stor del av sin produktutveckling på hur de kan förbättra rengöringsredskapens design för att de skall bli än mer hygieniska. En sådan hygienisk design är färgkodning, som är en viktig detalj som bidrar till att undvika korskontamination mellan olika sorters livsmedel eller avdelningar. Att dela in hygienzoner med hjälp av ett visuellt verktyg som färgkodning är ett effektivt sätt att minska risken för kontamination. Utöver färgkodning, som även minskar

risken för smittspridning, arbetar företaget bland annat med att använda rundade hörn och undvika räta vinklar, eller att undvika invändiga försänkningar eller andra hålrum och skrymslen, som är svåra att rengöra. En golvskrapa, som traditionellt alltid har haft två blad, är svår att rengöra och en grogrund för bakterier, och därför har Vikan utvecklat en enkelbladig golvskrapa som är lika effektiv men lättare att hålla ren.

Bakom den ständiga utvecklingen av mer hygieniska rengöringsprodukter ligger ökade krav från livsmedelsindustrin om att produkter skall vara gjorda av FDA-material och uppfylla kraven enligt en EU-förordning avseende livsmedelsindustrin.

– Tidigare har det inte funnits några krav eller riktlinjer på hur rengöringsprodukterna skall vara utformade och detta är något vi har varit med och drivit och lobbats för, säger företagets Sverigechef Christian Andersson.

Kraven ger företag som Vikan något att arbeta efter och en tydlig hjälp i deras arbete med att ständigt utveckla sina produkter. Även om de alltid har legat långt framme och självmant strävat efter att uppnå en hög hygien och effektivitet på sina produkter, ger riktlinjerna dem en fingervisning.

– Vi har insett att vi ligger långt över kraven som ställs på rengöringsredskap och det hjälper våra kunder att ta nästa steg på hygientrappan, avslutar Christian Andersson.



*Undersökningen utförd av Campden BRI

Tork® Rengöringsduk för bästa hygien

TESTA idag!

Högt tempo i restaurang- och storkök kräver effektiva och hygieniska rengöringsprodukter som man kan lita på.

Tork Rengöringsduk Slitstark är en stark och tålig rengöringsduk med hög uppsugningsförmåga av både olja och vatten. Använd så länge den är fräsch och ta sedan en ny för bästa hygien och för att undvika korskontaminering. Godkänd för livsmedelskontakt.

Du köper Tork Rengöringsdukar hos din lokala distributör av papper och torkmaterial.



For Wiping

www.tork.se
031-746 17 00





ANDERS BROLIN AB

Slakterimaskiner & Charkmaskiner

Vi köper och säljer maskiner inom Kött och Charkuteri-branschen.

Med över 20 års erfarenhet är vi ett av Sveriges ledande företag inom maskiner för köttbranschen.

Vi är ett klassiskt familjeföretag som alltid strävar efter kvalitet och nöjda kunder.

I vår egna verkstad gör vi reparationer och service av köttkvarnar, bandsågar, förpackningsmaskiner m.m.

Vi håller till i Enköping, våra lokaler ligger utmed riksväg 70.

Vi har ett stort lager med alla maskiner inom livsmedelsindustrin, du kan hitta våra maskiner på www.andersbrolin.se

Vi söker efter begagnade maskiner och utrustning inom livsmedelsindustrin.

Kontakta oss om du har maskiner som du inte använder!

Anders Brolin AB

Tel: 0171-41 30 48

Mobil: 070-667 40 20

E-post: info@andersbrolin.se

Org. Nummer: 556439-3055

Hemsida: www.andersbrolin.se



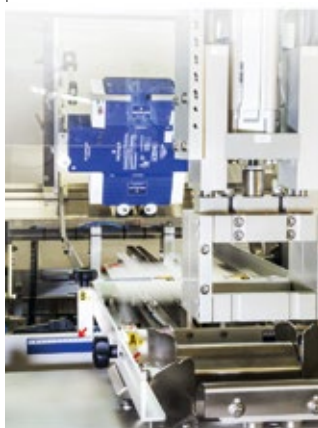
Healthy Business
Dustcontrol®

Dustcontrols nya sugborstar uppfyller både de europeiska och de amerikanska kraven (FDA) för dammhantering inom livsmedelsproduktion. Borstarna kan levereras i fem olika färger och med vita eller svarta borststrån, de är detekterbara, autoklaverbara och dessutom ESD-godkända (antistatiska). En unik kombination av egenskaper.

Gå in på dustcontrol.se och läs mer.

 Webbshop  Dustcontrol SE  Dustcontrol_se

ANNONS



LUNDGREN MACHINERY

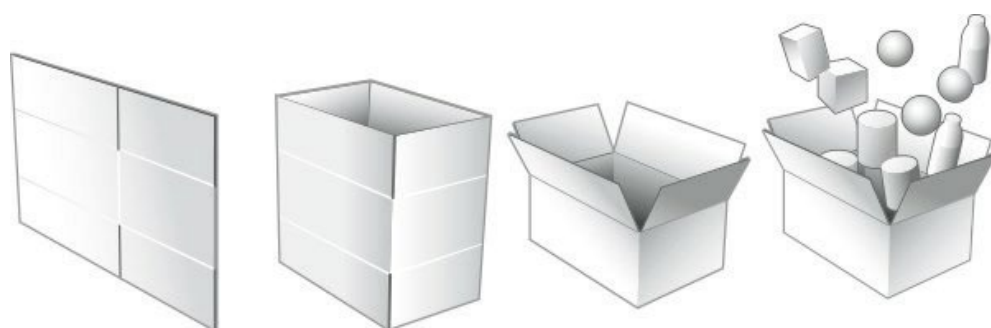
– for an everyday smooth production –

LUNDGREN MACHINERY AB TILLVERKAR PÅLITLIGA FÖRPACKNINGSMASKINER FÖR SMART PRODUKTION.

Kartongresare, Trågformare och olika typer av förslutare av well- och solidpapp.

Vi reser och försluter ert emballage, mångårig erfarenhet av maskiner för sekundäremballage. Flexibla, rostfria, kompakta och användarvänliga! Med enkel formatomställning kan våra maskiner ta din produktion ett steg längre.

Rostfri design för livsmedelsindustrin krav på rengöring. Vi kan garantera dig att du kommer att öka din driftsäkerhet och ha glädje av vår maskin under lång tid framöver. Med vår breda standard sortiment behöver vi inte göra avkall på något eller göra några anpassningar.



www.lundgrenmachinery.se

Lugn!!!

Med Eradurs golvsystem är det superenkelt att hålla rent.

Våra golv tillför funktioner som

- lätt att hålla rent
- utmärkt tålighet mot fetter & oljor, organiska syror m.m.
- god tålighet mot varmt vatten
- tät anslutning mot brunnar etc. för att förhindra smutsansamlingar
- anpassningsbart halkskydd
- valbara färger och effekter



Eradur - säkra golv för livsmedelshantering

Ring eller besök oss på www.eradur.com för mer information. Eradur AB - Granitgatan 11 - 254 68 Helsingborg. Tel: 042-29 22 50 - Epost: info@eradur.com

eradur
FOGFRIA GOLV

ANNONS

FOOD & DAIRY PLUS® få en enhetlig kvalitet - varje gång



- Livsmedelsrör och rördelar
- Lasersvetsade rör i både glödgat och oglödgat, slipat och matt utförande i DIN-, ISO-, DS- SMS-standard
- Garanterat invändigt Ra-värde på max. 0,8µm
- Kvalitet EN 1.4307 och 1.4404
- Lever upp till de högsta kraven från bl.a. EHEDG riktlinjer

dacapo STAINLESS
easy to do business with

Du finner mer information om vårt Food & Dairy plus®-program på webshop.dacapo.com, där du också kan läsa mer om vårt övriga serviceutbud.



BAGARMÄSTARE CHRISTOFFER TILLSAMMANS MED ILONA, MAHMOUD, ANKI OCH MARCUS.

Ekologiskt, svenskt och gott. En underbart svår nyhet.

Tänk att det skulle ta oss över 20 år att bli nöjda. Men har man gjort knäckebröd i fem generationer så har man. Det ska smaka gott och ha den där sprödheten som vi är vana vid här i Leksand. Men ekologiskt odlad råg mognar på ett annat sätt. Det var inte bara att byta mjöl. Då provar man tills man blir nöjd helt enkelt. Det är vi nu.

Hoppas du tycker det är lika gott som vi.



LEKSANDS

EN GOD FAMILJETRADITION
SEDAN 1800-TALET