

Bilaga: Information om Balsgård Foodtech

Utifrån Skånes livsmedelsstrategi är målbilden att Balsgård utvecklas till en på alla sätt hållbar skånsk testbädd som kombinerar kommersiell och offentlig verksamhet för att driva utveckling gentemot livsmedelssektorn och en ökad resiliens och livsmedelsförsörjning i samhället i stort.

[Balsgård Foodtech](#) (BFT) har under fyra år stöttat start-ups och etablerade företag och därmed bidragit stort till utveckling av nya livsmedel. Dock kämpar organisationen med sitt ekonomiska resultat och detta är en överlevnadsfråga för anläggningen.

Balsgård Foodtech AB är ett samägt bolag mellan Mårtensson Go AB, HKR Holding och SLU holding med Mårtensson GO AB som majoritetsägare med 91 % av aktierna. En viktig del av strukturen är att det finns ett samarbete mellan Balsgård Foodtech AB, Högskolan i Kristianstad och SLU. Nu, genom föreslagna projekt ges möjlighet att knyta ihop verksamheten med Krinova och ett starkare nationellt stödsystem. Detta förväntas kunna utveckla Balsgård mot en mer stabil verksamhetsmodell i kraft av ökat inflöde, rätt kunder och stöd i kontakten/coachingen med företagen så att dessa är bäst möjligt rustade inför att använda anläggningen.

Exempel på utvecklingsbehov:

- Marknadsföring och bli ännu mer synliga för presumtiva kunder.
- Kontinuerligt utveckla kompetens och personal
- Olika typer av maskiner och processer, detta är något som ständigt behöver utvecklas och kompletteras.
- Ökat samarbete med forskare och den akademiska världen.
- Fortsatt samarbete med högskolor, universitet, science parks, inkubatorer för att kunna stärka erbjudandet till företagen.

Olika typer av företag nyttjar Balsgård

Användarna är idag start-ups, små och medelstora företag, företag med testbehov - behov av input/stöd i produkt-processutveckling. Från den lokala odlaren som önskar få sina äpplen mustade, till börsbolaget som vill bygga en egen fabrik men behöver få testa i pilotskala dessförinnan. Från entreprenören som vill lansera en ny typ av produkt, till etablerade företag som behöver stöttning i produktion när råvaruintaget varierar och deras egen kapacitet fallerar. Därtill forskare med behov av stöd och expertis inom utveckling och produktion av växtbaserade livsmedel eller inom livsmedelsnära produkter (ex applikationer med alger, proteiner, cellulosa, mm som ska användas i olika produkter som ej är att betrakta som livsmedel men där råvaran är växtbaserad).

BFT stöttar även bolag inom andra specialiseringsområden, utöver livsmedel. Inom Life science är exempel bolag som Carbiotix och Sigrid Therapeutics. Inom Avancerade Material och Tillverkning har man arbetat exempelvis med Swedish Algae för att processa deras material (de arbetar med att ersätta skadliga och ineffektiva material med växtbaserade material i solceller). En annan typ av kund kan vara de som på olika sätt är leverantörer av teknik och maskiner till livsmedelsindustrin och som vill ha kunskapsutbyte och en möjlighet att testa ny teknik i produktionsmiljö. BFT vill också skapa en miljö där man kan utveckla och testa digitaliserings verktyg för livsmedelsindustrin.

Växtbaserade produkter

BFT jobbar endast med växtbaserade produkter samt innehar certifikat för ekologisk produktion. Utveckling av produkter och processer för nya typer av växtbaserade livsmedel är av stort internationellt och globalt intresse. Det är därför av vikt att kunna skapa internationella samarbeten, för att stärka bilden av Sverige/Skåne i framkant på området och få uppdrag för internationella kunder som på sikt bidrar till större efterfrågan och möjligheter för vidareutveckling av BFT.

Avancerad processteknik - ett steg mot kommersialisering

BFT erbjuder en plats för testkörning och utveckling av produkter och processteknik. BFT vill fortsätta att bygga upp spetskompetens inom produktutveckling och produktionsteknik – och därigenom aktivt knyta ihop forskare med näringsliv, vi vill bygga kunskap och nätverk för hela produktionskedjan från odling till produktion och försäljning.

Balsgård är en forskningsorienterad testbädd och interagerar därför med aktörer brett i det skånska innovationssystemet, är en länk mellan forskning och praktik vilket fyller en viktig funktion i livsmedelsbranschen där kompetensnivå och innovationshöjd i företagen är svagare än många andra branscher. Balsgård bidrar genom sina kund- och samverkansrelationer till att kommersialisera sådant som annars stannar inom forskningsvärlden.

Erbjudandet idag till företag:

- Hyra av pilothallen för test och utveckling av produkter och processer
- Hyra av pilothallen för mindre produktionskörningar
- Fullt utrustad laboratoriemiljö
- Hyra av kyl och frysutrymme
- Konsulttimmar för tex produktutveckling, hållbarhetstest etc.
- Legotappning av drycker
- Internt utveckla färdiga koncept och nya produkter som externa intressenter kan ta över och kommersialisera.
- Rådgivning för ökad automatisering och digitalisering av livsmedelsproduktion

Utbildning och kompetensstöd

Det finns ett stort behov av utbildning inom livsmedelsindustrin och BFT har möjlighet att erbjuda anpassade utbildningar inom olika områden bl.a. Livsmedelshygien, Automation i livsmedelsindustrin, UHT produktion, Processkunskap för operatörer, Musttillverkning.

EXEMPEL PÅ KUNDER OCH TYP AV UPPDRAG

Culinar: Frystorkning olika grönsaker och yoghurt

Aventure: Frystorkning av smoothies för kliniska tester

Beskows drycker: Fermentering och legotappning

Tång/alger: Olika uppdrag inom tång och alger (fermentering, dryck, frystorkning för solceller)

Hensus: Frystorkning av sojaprotein

Wrams Aroma: Havtornsolja

Veg of Lund: Development and production of potato-rape seed emulsion-based smoothies

Danone: Product based on fermented apple juice

Rscued: Production support and product development

Gnista, Franka, Pettersson&Munthe: Produktutveckling av alkoholfri sprit, komplexa process- och extraktionssteg, tappning och fyllning mm.