



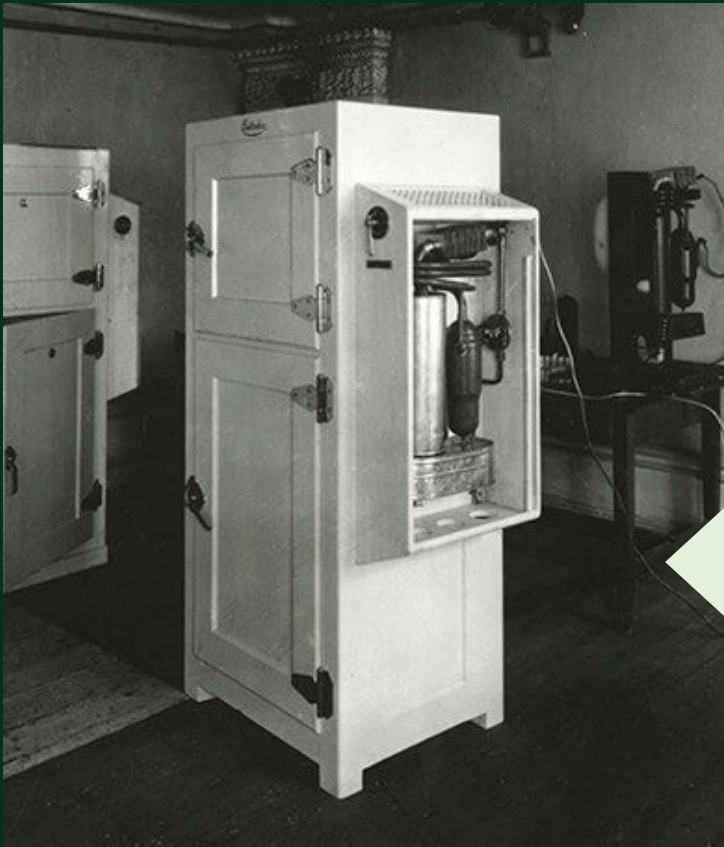
Testa visionära idéer för framtidens vardagsmat

Informationsmöte 26 april

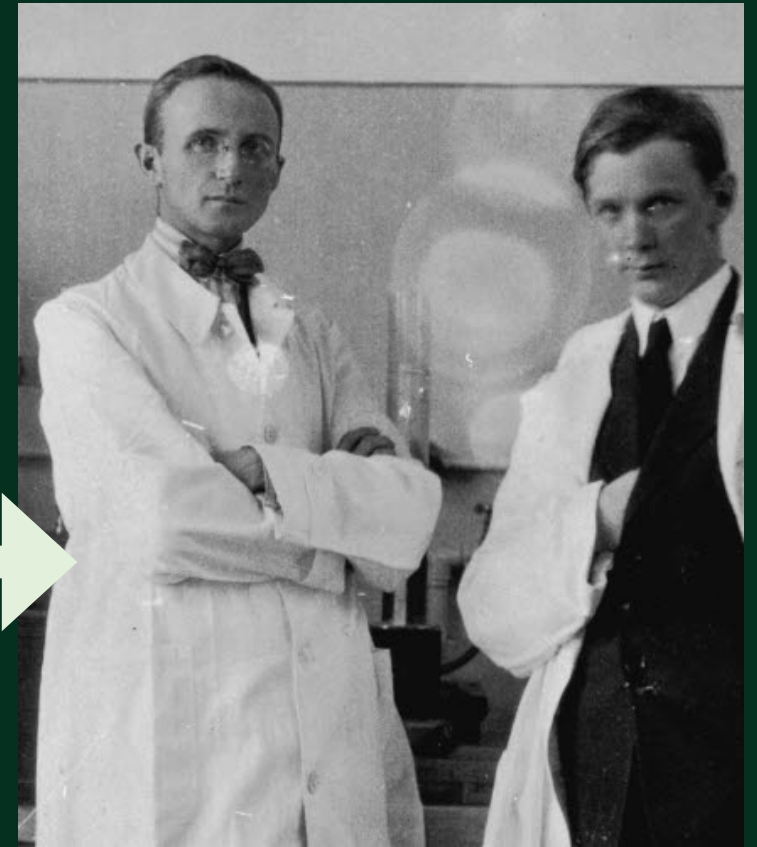
Agenda

- **Historiskt exempel**
- **Mat och innovation**
- **Lite inspiration – tänk om...**
- **Utlysningen och dess ramar**
- **Mer och mindre av**
- **Frågor**

Kyl och frys – banbrytande!

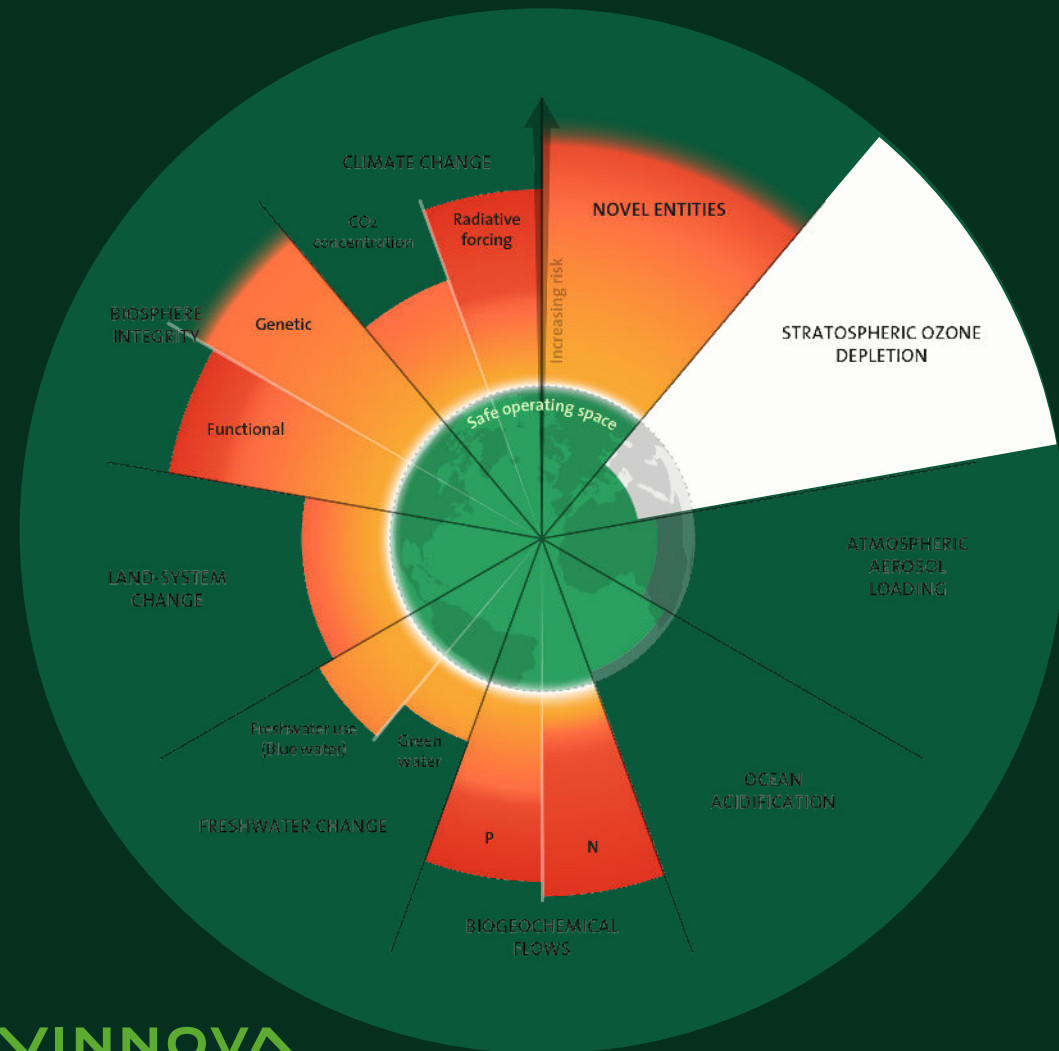


- Minskat matsvinn
- Minskade sjukdomar
- Internationell marknad
- Stärkt livsmedelsproduktion
- Underlätta lagring



- Ändrat var vi köper, hur vi handlar, vad vi äter och distribution av mat

1993 – först i världen



FRIA FRÅN FREON!

Nu kan vi med glädje presentera en betydligt lösning för kylskåp och frysar som är kyl-frysdrivna med kylmedlet R134a.

Vi är så övertygade om att denna lösning är en framgångsrik lösning för miljön att vi har utvecklat ett kylskåp som innehåller 100% av R134a-kylmedlet i världen. Det är därför naturligt att vi, som världens ledande kylskåps- och frysar tillverkare, alltså problematiskt utvecklingskonventioner som på ett bra sätt förklarar lösning.

Faktum är att freonlös kylskåp tillför mindre energiförbrukning. De freonlös kylskåp tillför dessutom mindre kylskåp. Detta innebär en besparing på flera hundra timmar per år.

Vi ser en växande global marknad för kylskåp och frysar, och vi ser också en växande marknad för kylskåp och frysar som innehåller R134a-kylmedlet. Vi vill se till att de nya kylskåp och frysar som innehåller R134a-kylmedlet kan bidra till en bättre värld.

MINSKAD VÄRMEEFFIKT
 Reducerat värmeeffektivt utrymme gör att du får en kylskåp som är mindre i storleken och som sparar energi och därmed bidrar till en bättre värld.

NU KAN DU KÖPA HELT FREONFRIA KYLSKÅP OCH FRYSAR FRÅN ELECTROLUX.
 Freon (CFC) används på ett sätt som är skadligt för miljön och klimatet. Detta innebär att kylskåp och frysar som innehåller freon bidrar till växthuseffekten och till ozonnedbrytningen. Detta innebär att kylskåp och frysar som innehåller freon bidrar till en värmebelastning som är skadlig för miljön.

ÅTERVINNING - FÖR ETT Kretslopps SYSTEM.
 Vår nya generation av kylskåp och frysar är byggda efter principen att de skall vara återvinningssamma. När de efter lång och trygg tjänst slutar att fungera kan de vara återvinna till nya kylskåp och frysar. Detta innebär att kylskåp och frysar som innehåller freon kan tas bort från miljön och återvinna till nya kylskåp och frysar.

MÄNSKAD FÖRSMÖGNING.
 Många freon och kylmedel har gått och går med återvinna medel och tekniker för att få dem kyl- och frysar som är fria från freon.

DET ÄR BRÄTTOM.
 Vi hjälper dig att få den bästa lösning med R134a för ditt kylskåp, men också att du kan få den bästa alternativet för dig som vill ha en kylskåp eller frysar som är återvinningssamma.

ELECTROLUX LÖSNING
 R134a är ett kylmedel som kan användas både i kylskåp och frysar.

Electrolux är ett kylskåp som innehåller R134a-kylmedlet. Detta innebär att du kan få en kylskåp eller frysar som är återvinningssamma och som sparar energi.



En dag till för att bli medlem i vårt miljöprogram. Fyll i och skicka tillbaka till: Miljöprogram, Electrolux, Box 100, 161 22 Solna, Sverige.

Ja, jag vill bli medlem i miljöprogrammet.

Namn: _____

Adress: _____

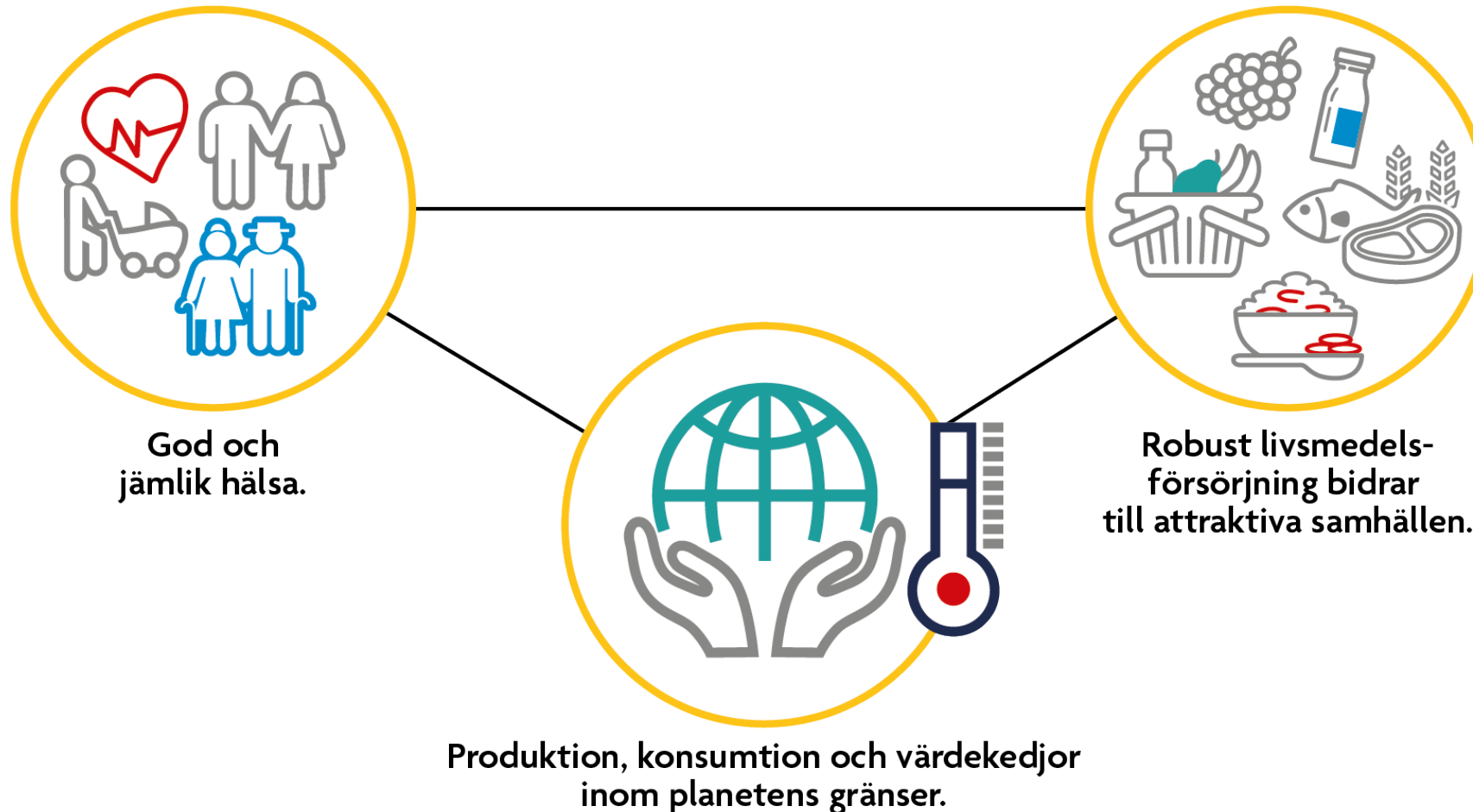
Post: _____



NU KAN DU KÖPA HELT FREONFRIA KYLSKÅP OCH FRYSAR FRÅN ELECTROLUX.



Behovet av en accelererad utveckling har aldrig varit så stort som idag



Vad menar vi med innovation?



Att omsätta kunskap till samhällsnytta och pengar

Ständiga förbättringar, kontinuerlig utveckling eller **radikala nya grepp som når en marknad i Sverige och världen**

Innovation en förutsättning för ekonomisk tillväxt och hållbar omställning

Ni företagare har kunskapen om marknaden, ser möjligheterna och behoven

Vi måste innovera för att möta alla framtida utmaningar

Råvaror

Produkter och tjänster

Tillverkningsprocesser

Organisation

Marknad

Om innovation i livsmedelskedjan

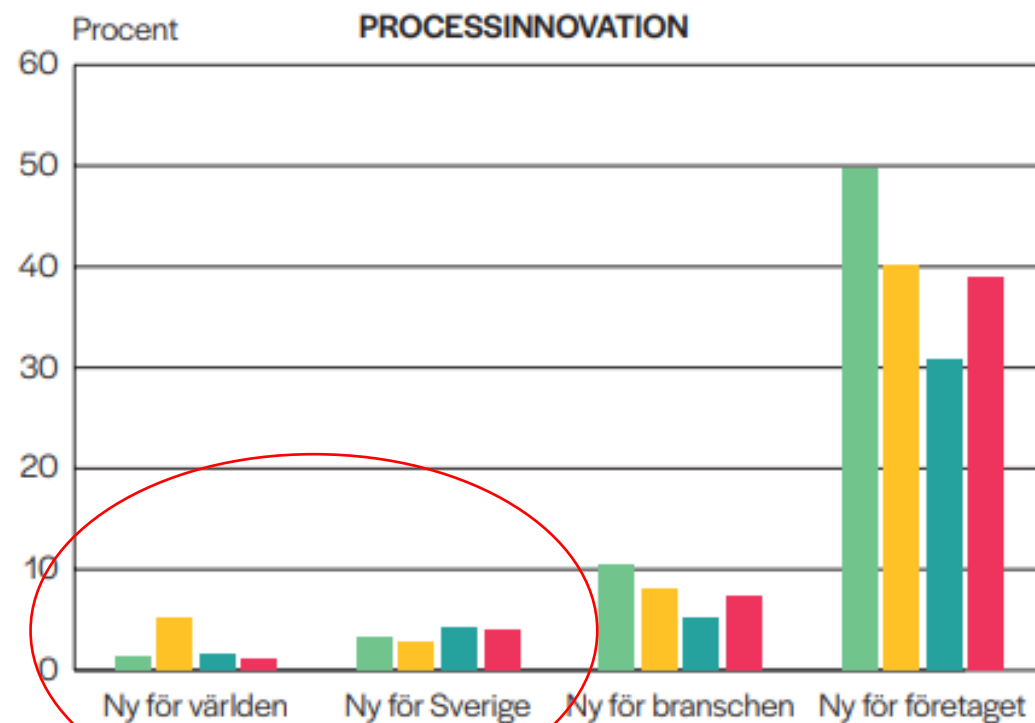
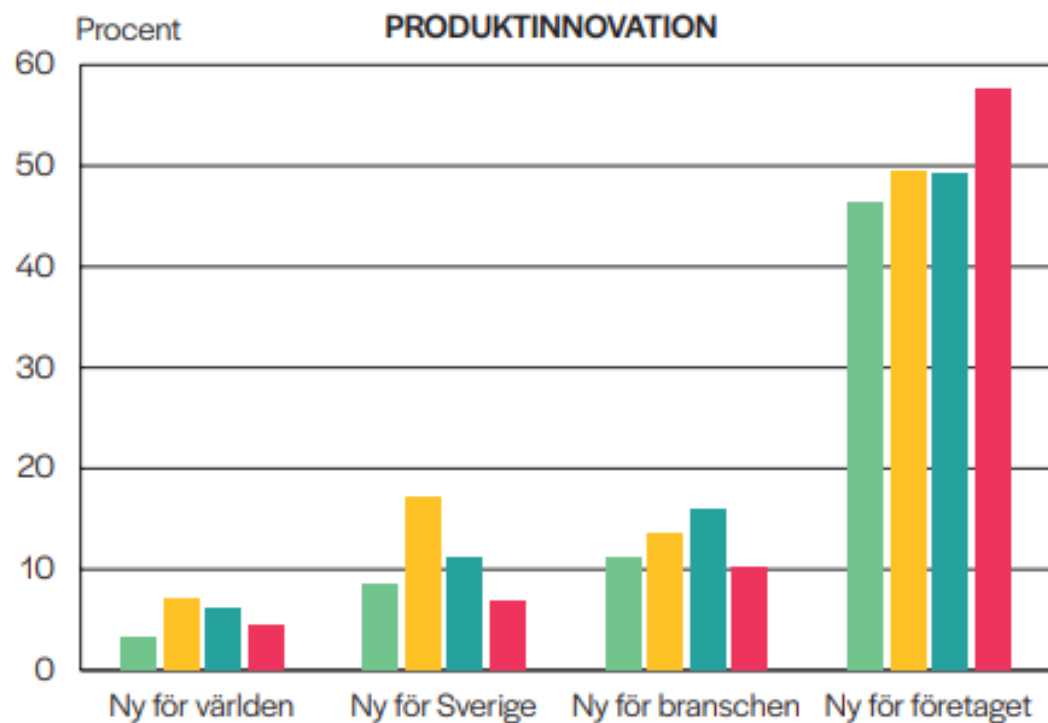
~ 80 % av företagen har introducerat en ny eller väsentligt förbättrad produkt, process eller marknadsföringsmetod

~ 7 % av företagen har lanserat produkter och tjänster som är nya för världen

86 % av innovationer med höjd kommer från småföretagen

~ 60 % av företagen samverkar på något sätt

Innovationshöjd i alla fyra led av livsmedelskedjan



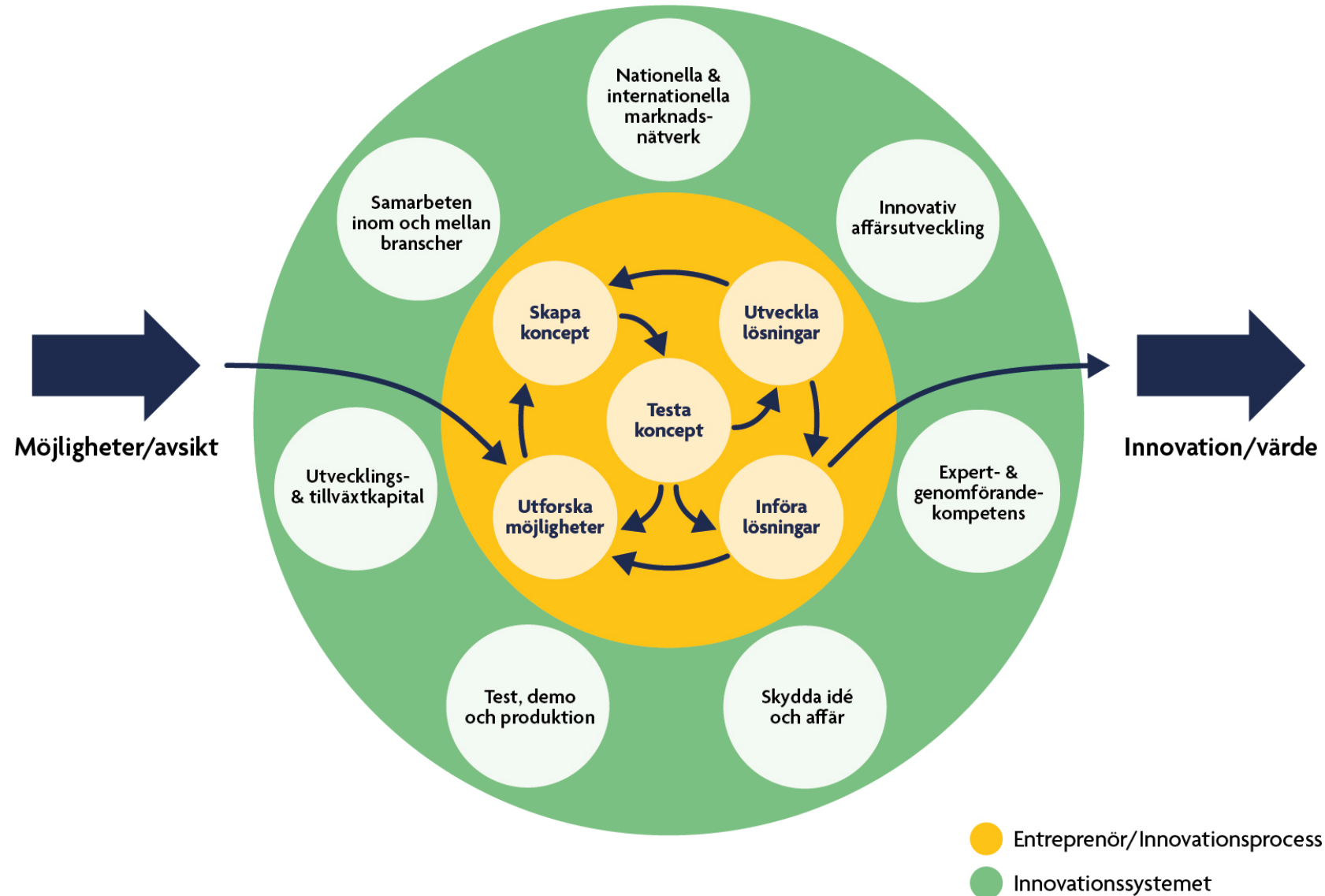
Primärproduktion Livsmedelsindustri Livsmedelshandel Restaurang

Hur blir livsmedelssektorn i Sverige mer innovativ?

Innovationsundersökning där vi intervjuat
1 355 företag i hela livsmedelskedjan

- En plan
- Tar in externa aktörer i innovationsprocessen
- Samarbetar med forskningsmiljöer – mer nydanande produkter och processer
- Starkt fokus på marknad och tillväxt
- En kultur i företaget som främjar kreativitet, mångfald, modernisering, hållbarhet och utveckling av sitt varumärke

Ta hjälp av innovationsekosystemet



Vad kan vi hjälpa dig med?



Tillgång till nätverk och relevanta partners som stödjer er innovations- och affärsutvecklingsresa

Kunskapsspets – projektkonsortier med partners

Hitta ändamålsenlig utlysning

Tillsammans kan vi utveckla ett hållbart livsmedelssystem

www.swedenfoodarena.se

Tänk om

- Slaktrester räddade liv
- Spannmål försåg oss med järn
- Vi hade "vanlig" ost utan kor

Syntetisk
biologi

Crispr

5G och
6G

AI

...

Konstgjort blod räddar människoliv

Publicerad 22 okt 2003 kl 17.59
Uppdaterad 27 maj 2016 kl 21.48

Inom en nära framtid kommer svårt skadade att kunna ta emot blod redan på olycksplatsen.

Svenska forskare har tagit fram konstgjort blod som kan ges till alla, oavsett blodgrupp. Blodet förvaras i pulverform och blandas till på platsen.

Svenska Dagbladet

Nyheter Näringsliv Kultur Ledare Debatt eSvD

Logga in

Prenumerera

Svenskt supermjöl slår ut viktigt argument för kött

Anna Henning Moberg är operativ verksamhetschef vid Torsåkers gård. Foto: Emma-Sofia Olsson

Pannkakor, bröd och munkar kan ge nästan lika mycket järn som en blodig biff. En svensk uppfinning ser ut att slå undan ett av de viktigaste hälsoargumenten för att fortsätta äta kött.



News

Sectors

Trends

Resources

Events

Podcast

Research predicts significant disruption of cheese market with animal-free dairy

By Flora Southey

19-Jul-2023 - Last updated on 19-Jul-2023 at 16:08 GMT

SHARE



Framtidens vardagsmat - testa visionära idéer för hållbarhet och konkurrenskraft



Vad kan ni söka för?

Testa idéer som kan leda till helt nya lösningar. Kanske med senaste framsteg i forskning och avancerad teknik eller utforska nya affärsmodeller. Lösningarna ska göra markant skillnad för ett hållbart, hälsosamt och konkurrenskraftigt matsystem.



Vem kan söka?

Etablerade företag som är minst fem år och har minst fem anställda. Vi vill se ansökningar där etablerade företag samarbetar med minst en annan projektpart, till exempel startups, universitet, högskolor eller forskningsinstitut.



Hur mycket kan ni söka?

Upp till 1 miljon kronor per projekt. Projekten kan pågå i upp till ett år. Utlysningens preliminära budget är 11 miljoner kronor.

Viktiga datum

15 APR 2024	26 APR 2024 KL 08:30	18 JUN 2024 KL 14:00	16 SEP 2024
Öppnar för ansökan	<u>Informationsmöte</u>	Sista ansökningsdag	Beslut meddelas

<https://www.vinnova.se/e/hallbara-matsystem-spetsatsningar/framtidens-varldagsmat-testa-visionara-2024-00833/>

Förväntat resultat och effekt

- Möjligheter till banbrytande eller nya lösningar utforskas och testas.
- Idéer utvecklas som inte är en del av det ordinarie utvecklingsarbetet.
- Att idéer tas till vara
- Beslutsunderlag för att ta nästa steg
- En ökad innovationsförmåga hos näringslivet
- Ytterligare innovationsaktiviteter
- Ökad innovationshöjd i matsystemet
- Framsteg inom forskning och avancerad teknik nyttiggörs
- Ökad **hållbarhet** och **konkurrenskraft** inom matsystemet
- Mer **hälsosam** livsmedelskonsumtion.
- Resilienta system för **försörjning** av livsmedel
- Tydligare efterfrågan på forskning och innovation

Direkt från projekten

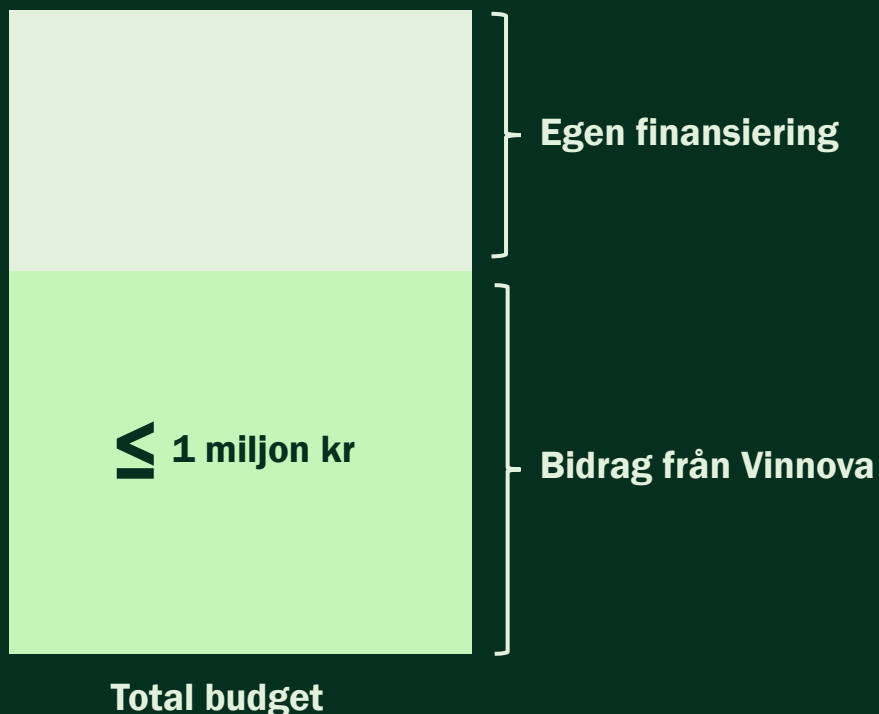
Det projekten resulterar i

Det allt ska leda till

Aktiviteter, budget och stöd

Utvecklingsaktiviteter, tex:

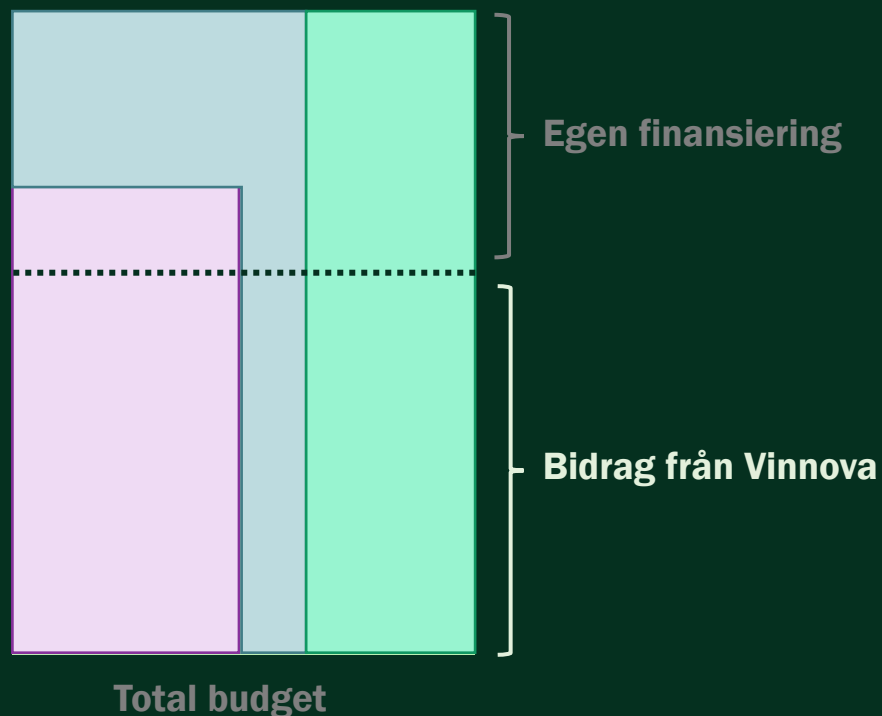
- utveckla ny kunskap
- utforska nya affärsmodeller
- utveckla en första fungerande prototyp
- demonstration
- pilotarbete
- testning och validering av nya lösningar



Aktiviteter, budget och stöd

Utvecklingsaktiviteter, tex:

- utveckla ny kunskap
- utforska nya affärsmodeller
- utveckla en första fungerande prototyp
- demonstration
- pilotarbete
- testning och validering av nya lösningar



Statligt stöd till företag

- Experimentell utveckling
- Industriell forskning

Erbjuder vara/tjänst på marknad

Stöd av mindre betydelse Företag. De minimis

Icke statsstöd
Tex Universitet

Erbjuder INTE vara/tjänst på marknad

Aktiviteter, budget och stöd

Stöd till företag, ekonomisk verksamhet

som erbjuder vara/tjänst på marknad

- Experimentell utveckling
- Industriell forskning
- Stöd av mindre betydelse /de minimis-stöd

Ofta universitet, högskolor,
forskningsinstitut och offentlig sektor

som inte erbjuder vara/tjänst på marknad

- Inte statsstöd

Bidrag till (aktuell paragraf i stödordningen resp. artikel i GBER)	Litet företag (% stödnivå)	Medelstort företag (% stödnivå)	Stort företag (% stödnivå)
<u>Experimentell utveckling (9 § / art. 25):</u>	45	35	25
<i>Maximala stödnivåer om ett av följande fyra villkor för projektet är uppfyllda:</i>	60	50	40
<u>Industriell forskning (9 § / art. 25):</u>	70	60	50
<i>Maximala stödnivåer om ett av följande fyra villkor för projektet är uppfyllda:</i>	80	75	65
Stöd av mindre betydelse/de minimis-stöd (2 § 2 p. / Kommissionens förordning (EU) nr 2023/2831.	Ingen begränsning i stödnivå	Ingen begränsning i stödnivå	Ingen begränsning i stödnivå

Mer info:

<https://www.vinnova.se/sok-finansiering/regler-for-finansiering/statligt-stod/>

Krav för kostnader vi finansierar

Krav på etablerat företag

- Antal anställda, ålder
- Verksamhet i Sverige
- Kvalitetsparametrar

Krav på projektet

- Projektgruppen
- Juridiska personer
- Koordinator
- Projektledaren

Krav på bidragsmottagare

- Ej i obestånd, kapital, kreditupplysning
- Personalkostnader kräver reg arbetsgivare

+ Krav på själva ansökan

Bedömning

Potential

- Har hög innovationshöjd
- Gör stor skillnad
- Bidrar till jämställdhet

Aktörer

- Ömsesidigt intresse, engagemang och delaktighet
- Förmåga och kompetens
- Könsfördelning

Genomförbarhet

- Tar fram underlag för vidare arbete
- Inslag som leder till ökat engagemang
- Tydliga aktiviteter
- Realistiska mål och budget

Mer av

- + **Samarbete med stort värde och insats från medverkande parter**
- + **Nya processinnovationer, som öppnar upp för serie av möjligheter**
- + **Både affärsmässigt intressant och stor potential för hållbarhet**

Mindre av

- **En part har en idé, som andra hänger med på**
- **Produkt som liknar redan existerande erbjudande, "ny yoghurt"**
- **Något helt nytt, men oklart om det kan få stor effekt på hållbarhet**

Kontakt

Frågor om utlysningen

Jesper Orhammar

Utlysningsansvarig

jesper.orhammar@vinnova.se

+ 46 8 473 31 53

Erika Ax

Handläggare

erika.ax@vinnova.se

+ 46 8 473 3143

Alex Alvsilver

Handläggare/ Frågor

alexanderalvsilver@vinnova.se

+ 46 8 473 30 55

Åsa Finth

Administratör

asa.finth@vinnova.se

+ 46 8 473 31 04

Teknisk support

Tekniska frågor om e-tjänsterna

helpdesk@vinnova.se

Nätverk, relevanta partners och kunskapspets



Marie Gidlund



Kerstin Eriksson

www.swedenfoodarena.se

Tack!



vinnova.se



company
[/vinnova](#)



[/vinnovase](#)



[/vinnovase](#)

VINNOVA
Sveriges innovationsmyndighet

**SWEDEN
FOOD
ARENA®**