

HÄR RÄDDAS TUSENTALS TON MAT FRÅN ATT SLÄNGAS

Med kärnmjolk från Löts Gårdsmejeri och gurkspad från Kinda Gurka skapas en helt ny ost av restprodukter. Osten är resultatet av en ny modell för cirkulär innovation som Vreta Kluster har tagit fram.

BAKGRUND

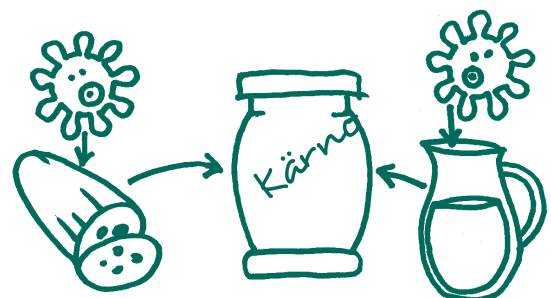
I Sverige slänger vi ungefär 25 procent av all mat. Svinnet förekommer i hela livsmedelskedjan, även i produktionsledet. För att livsmedelsproduktionen ska bli mer hållbar, behöver svinnet minska. Kinda Gurka i Östergötland, som tillverkar saltgurka, får varje år 250 000 liter gurkspad som sidoflöde efter fermenteringen. Men med nya cirkulära modeller och metoder går det att minska svinnet och hitta uppslag och idéer till nya produkter.

LÖSNING

Vreta Kluster och Alfred Nobel Science Park uppfann tillsammans fram metoden cirkulär innovation, för att hitta smarta lösningar på hur restprodukter kan tas tillvara. Med stöd från projektet Swedish Scaleups blev Kinda Gurka en pilotstudie för modellen. Det första steget var att gurkspadet testades i ett labb, därefter identifierades personer med rätt kompetens som sammanfördes i en workshop för att arbeta fram lösningar. Modellen ledde fram till 46 olika förslag för hur gurkspadet kunde komma till användning och ägarna till Kinda Gurka fick välja ut sex förslag som utarbetades till konkreta affärscase.

RESULTAT

Ett av de sex utvalda affärscasen var en kombination av två sidoflöden – gurkspad från Kinda Gurka och kärnmjolk från Löts gårdsmejeri, spill från mejeriets smörtillverkning. Två restprodukter som båda innehåller en god bakterieflorea. Tillsammans blev de osten Kärno, en kärnmjölksost med textur av ricotta och lätt gurksmak. Den nya produkten blev en succé, så lyckad att stjärnkocken Paul Svensson köpte upp allt som tillverkades. Han serverar osten på sin restaurang Paul Taylor lanthandel som han driver tillsammans med Tareq Taylor. Den nya produkten uppmärksammades också stort i media med inslag i både tidningar, radio och tv.



Maria Ström
VD, Kinda Gurka

”

Det här känns superbra ur ett hållbarhetsperspektiv, att vi får användning för lagen och att den inte går till spillo längre. Att två restprodukter blir till en ny produkt är ju fantastiskt.

