

Kantina som laboratorium for bærekraftig mat

I forskningsprosjektet Food (R)evolution skal deltakerne undersøke hvordan kantina kan brukes for å endre folks matvaner. Prosjektet er et samarbeid mellom seks aktører fra ulike bransjer, og har fått 12,2 millioner kroner i støtte gjennom innovasjonsprosjekt i næringslivet (IPN).

Forskningsprosjektet Food (R)evolution skal undersøke hvordan kantina kan brukes for å endre folks matvaner. (Foto: Coor)

Vanligvis spiser nordmenn omtrent 1,1 millioner måltider daglig i norske kantiner landet rundt. Men dagens matproduksjon er lite bærekraftig, blant annet gjennom forurensning og sosial dumping. Nå skal kantineleverandøren Coor, matprodusentene Orkla og Hoff, forskningsinstitusjonen NOFIMA, IT-selskapet Foodback og innovasjonsstudioet Æra undersøke hvordan norske kantiner kan brukes som laboratorium for å teste nye, bærekraftige matprodukter, og samtidig endre nordmenns matvaner til å bli mer bærekraftige. De håper at forskningsprosjektet resulterer i en samarbeidsmodell som kan brukes av alle som lever av å tilby mat.

Forskning gir konkurransefortrinn

Marthe Gundersen er prosjektleder for Food (R)evolution. (Foto: Coor)

Forretningsutvikler Marthe Gundersen i Coor, som er prosjektleder for

forskningsprosjektet, legger ikke skjul på at de regner med å få et konkurransefortrinn av å være med i prosjektet:

- Vi kan ikke bli svar skyldig når våre kunder stiller krav om at vi skal levere bærekraftige produkter. Gjennom dette forskningsprosjektet får vi økt kompetanse om bærekraftig mat, vi blir godt kjent med andre aktører på tvers av verdikjeden og vi kan tilby våre kunder sunnere og mer bærekraftige matservering. Vi mener altså at dette er bra både for oss som selskap, og for samfunnet. Alt i alt blir vi mer spennende og relevante for kundene våre, sier hun.

Ett år fra idé til søknad

Ideen til forskningsprosjektet startet med at Henrik Fonahn, som er leder for HMS og bærekraft i Coor, ble tipset om en annonse hvor Æra lette etter deltakere i et innovasjonsprogram. Her skulle deltakerne finne løsninger på problemer som dagens matproduksjon skaper. Gjennom deltakelsen fikk Coor idéen til å bruke kantina for å teste nye matprodukter og endre matvaner, og fant sammen med flere samarbeidspartnere som synes denne idéen hadde et potensiale til å bli et forskningsprosjekt.

Marthes, Christians og Henriks tips til søknadsprosessen:

Tenk godt gjennom om dere er villige til å investere tiden.

Det tar mye tid å sette opp prosjektet og søke. Finn ut hva slags fordeler deltakelse i prosjektet gir dere. Ikke søk med mindre du er dedikert, dere skal ha lyst til å gjøre dette!

Bruk til på å utvikle idéen.

Finn et reelt problem som ikke har en opplagt løsning. Ta dere tid til å arbeide med konseptet godt før dere setter dere ned og skrive søknaden. En prosess for å beskrive noe helt nytt skal være kreativ, åpen og tverrfaglig. Det får man ikke til ved å begynne rett i et WORD-ark. Her bør man samarbeide med andre og hente verktøy og tips fra tjenestedesign-verden. Det kan godt være at noen i organisasjonen eller bedriften allerede driver med innovasjonsprosesser, så sjekk rundt i eget selskap.

Søk samarbeid med andre.

Søk etter partnere som har gjort det før, og gjerne de som har erfaring med å søke offentlig støtte. Delta på frokostseminarer, diskusjonsforum eller webinarer innenfor temaet. Les bransjerapporter eller tidsskrifter for å finne ut hvem som er aktive på feltet. Ta kontakt for en uformell prat og inviter til noen idemyldringer for å finne ut om dere kan komme opp med ideer som det er verdt å forfølge.

Fordel søknadsskrivingen på de ulike partnerne.

Skrivingen er et godt stykke arbeid, som bør fordeles på de ulike samarbeidspartnerne. I starten kan alle bidra, men mot slutten burde en eller to fullføre arbeidet og jobbe med den siste finpussen. De kan ta runder med de andre for å samle innspill og kommentarer. Det er vanskelig å lede et prosjekt der alle sitter i samme ark og skriver.

Hvis det er første gang dere søker, må dere brette opp ermene og lære!

Å søke offentlig midler kan virke stort og massivt, men sett dere inn i strukturen og hvordan Forskningsrådet ønsker det. Forskningsrådet vil også at dette skal gå bra, og de er ikke firkanta og umulige å diskutere med. Forskningsrådets webinarer er gull verdt om dere trenger en inngang til å få en oversikt over hva som finnes der ute og hva som er viktig å fokusere på.

- For oss var det helt essensielt å bli med i Æras innovasjonsprogram. Alle deltakerne var motiverte til å jobbe hardt for å finne løsninger. Vi brukte ikke mye ressurser på å finne partnere, og ble kjent med NOFIMA, som hadde lang erfaring med å søke midler til forskningsprosjekter. Vi slapp dermed å ta konseptet med ut, lage pitcher og selge ideen, sier Fonahn.

Fonahn anslår at Coor og samarbeidspartnerne brukte omtrent ett år fra de ble enige om idéen til søknaden var sendt inn.

Søkte for første gang

Dette var første gang COOR søkte om midler fra Forskningsrådet. Christian Dahl var ansvarlig for konseptutviklingen og søknadsprosessen. Han er innovasjonssjef for Coor Norge, og innrømmer at hele prosessen virket overveldende og uoversiktlig til å begynne med. Samarbeidet med NOFIMA var svært

viktig for at søknaden til slutt ble realisert, ifølge ham.

Gjennom forskningsprosjektet Food (R)evolution får også kantineansatte mer kunnskap om bærekraftig mat. (Foto: Coor)

- Å samarbeide med NOFIMA var utrolig nyttig. Hadde vi ikke hatt dem med på laget er det ikke sikkert vi hadde turt å gå i gang med søknaden. Det opplevdes som såpass omfattende, men at NOFIMA hadde kompetanse og erfaring med å skrive søknader til Forskningsrådet før var en trygghet, sier han.

- Vi vurderte det som risikabelt å skrive søknaden, siden det går mye tid fra viktige ressurser i selskapet, fortsetter Dahl. - Søknaden kunne potensielt resultere i ingenting, og på grunn av COVID-19 pandemien var vi i en situasjon i selskapet der mye av den daglige forretningsvirksomheten ikke kunne foregå som normalt.

- Likevel var dette en mulighet vi nesten bare måtte prøve oss på. Vi og samarbeidspartnerne hadde såpass trua på konseptet.

Christian Dahl er innovasjonssjef for Coor, og var ansvarlig for konseptutviklingen og søknadsprosessen.

erfaring er allerede nevnt. Det andre Dahl vil fremheve, er å bruke tid på prosjektidéen. Store deler av prosessen med søknaden handlet om arbeidet med idékonseptet.

- For meg var dette den mest spennende fasen, med mye kreativitet. Søknadsskrivingen var litt overveldende og tung, men veldig proff. Det forventes mye informasjon, slik minnet søknadsskrivingen om å skrive prosjektoppgave på skolen – med litt større fallhøyde, sier Dahl.

Webinarer gir nyttig oversikt

Forskningsrådet arrangerer webinarer for de ulike søknadstypene i forkant av hver søknadsfrist. Her går vi blant annet gjennom søknadsskjemaet, hvordan vi forventer at det skal fylles inn og hva som bør legges ved søknaden.

- Webinaret vi deltok på om høsten var veldig nyttig, forteller Dahl. -Forskningsrådets rådgiver var utrolig flink til å gå gjennom det grunnleggende med søknadsskjemaet og ulike definisjoner.

Likevel savnet han å se eksempler på søknader som lignet på den Coor og de andre partnerne planla.

- Jeg prøvde å se i Forskningsrådets prosjektbank, men lite der minnet om å forandre forretningsmodeller i en bransje. Jeg må innrømme at jeg slet litt med å finne noe som lignet. Så da ble det til at vi måtte prøve å finne dette opp selv.

Henrik Fonahn er leder for HMS og bærekraft i Coor. (Foto: Coor)

første de skal gjøre er å definere hva et bærekraftig produkt er. NOFIMA skal være i spissen for det.

- Dette er en av de største utfordringene å løse i bransjen, sier Fonahn. – For hva er et egentlig bærekraftig produkt? Nå skal vi se på andre bransjer og hva de har gjort.

Målet for forskningsprosjektet er en samarbeidsmodell som kan brukes av produsenter, leverandører, kantiner og forskningsinstitusjoner. Coor håper at innovasjonsprosjektet kan føre til en bransjemodell utover kantineindustrien, hvor andre som serverer mat til mange, som skoler, hoteller og cruiseskip, kan dra nytte av resultatene.

- Vi starter i vår lille verdikjede og håper å breie det ut. Nå kan vi være med å skape noe som ikke finnes i dag, sier Gundersen.

Om prosjektet:

Food (R)evolution - Kantiner som innovasjonsarena og endringspådriver for bærekraftige matvaner

- Partnere: Coor, Nofima, Foodback, Hoff, Orkla og Æra
- Prosjektperiode: 2020 - 2024
- Støtte: 12,2 mill kr
- Søknadstype: Innovasjonsprosjekt

Food (R)evolution er et forskningsprosjekt som i korte trekk handler om å bruke kantina som er laboratorium for å endre folks matvaner. Prosjektet skal undersøke hvordan produsenter av matvarer kan bruke kantiner for å teste nye bærekraftige produkter. Dette kan være produkter som ennå ikke er lansert, eller produkter som finnes i butikkene, men som kundene ikke er blitt oppmerksomme på ennå. I kantina kan produsentene få umiddelbar tilbakemelding om produktene fortjener livets rett eller ikke.

Dataene samles blant annet inn gjennom Foodback, et digitalt system for tilbakemeldinger som består av en webapplikasjon for gjesten og et rapportverktøy for kantinen, der partene får gitt og mottatt respons på måltidet på en rask og enkel måte. Forskningsinstitusjonen Nofima skal analysere dataene før de blir overlevert til matprodusentene.

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.