



# Framtiden flyttar in!

Efterfrågan på närodlat mat blir allt större, samtidigt som behovet av miljövänlig matproduktion idag är betydande. Därför bestämde sig Nawras Alashour och Olof Frensborg att ge sig in i food tech-branschen med hydroponisk odling. Och allt tar plats här. Mitt i vår butik!

Hydroponik är ett hållbart sätt att odla grönsaker som exempelvis kryddväxter, gurka och tomater, ej att förväxla med akvaponisk odling som kombinerar odling av fisk och grönsaker i ett cirkulärt system. Nawras och Olof som länge intresserat sig för stadsnära odling, så kallad "urban farming", började med att inrikta sig mot mindre och medelstora system med akvaponik. Det dröjde inte länge förrän de konstaterade att "det enkla är det geniala" också när det gällde odlingsmetoder i offentlig miljö nära konsumenten. Att odla fisk och grönt i butik kräver speciella förhållanden. Fisk behöver lugna miljöer och skulle utsättas för onödig stress i butiksmiljön.

- Nu har vi utvecklat ett hydroponiskt system med en design speciellt utformad för livsmedelsbutiker. Stadsnära odling eller urban farming är trendande begrepp som innebär att man producerar mat på den lilla yta man har tillgänglig horisontellt eller vertikalt. För hobbyodlaren kan det vara i trädgården, på balkongen, i garaget, säger Olof Frensborg. Det var det som inspirerade mig och Nawras till att utveckla vårt hydroponiska system speciellt för butiker.

- På folkhögskolan i Härnösand har vi byggt ett hydroponiskt växthus för utbildningsändamål. Intresset för stadsnära odling är stort, och utbildning behövs för såväl företag som privatpersoner och hobbyodlare, säger Olof som fick kontakt med vår handlare Erik Geijer, när han undersökte vilka möjligheter som fanns gällande inomhusodling här i butiken.

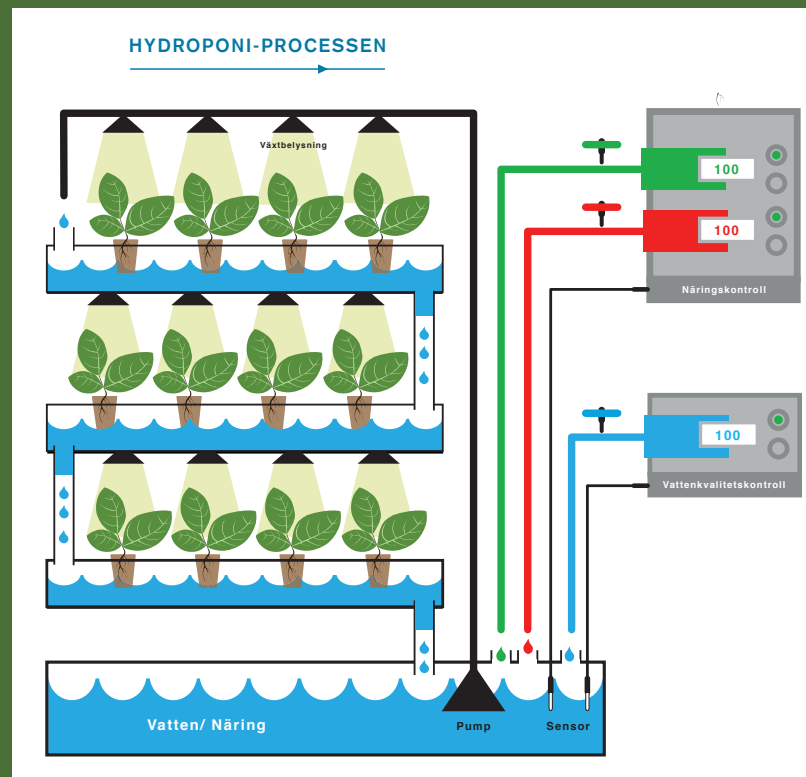
- Jag, Nawras och Erik slog våra kloka huvuden ihop för att komma fram till hur vi på bästa sätt skulle kunna skapa en hydroponisk lösning som lämpar sig för just en matbutik. De allra flesta butiker säljer redan färdiga kryddplanter, som har en lång transport bakom sig. Färska planter som odlats framför ögonen på kunden är något helt annat. Att allt sker på plats i butik med minimalt svinn och är bra för matkvalitet och miljö.

- Vanligtvis tar det lång tid för grönsaker att nå oss konsumenter. Förutom att transportsträckan från produktion till kök resulterar i mängder av koldioxidutsläpp och svinn på vägen, så påverkar det även matkvaliteten då mineraler och andra ämnen försvinner ur råvaran under tiden. Med ett hydroponiskt system på plats i en matbutik försvinner

denna transportsträcka, vilket även reducerar alla dessa negativa effekter som kommer med den, säger Nawras som är projektledare för green tech-projektet.

Mindre miljöpåverkan och mer smak är bara några av anledningarna att Erik ville att ICA Kvantum Kvissleby skulle bli en del av hydroponikprojektet.

- Förutom alla hållbara anledningar tycker jag det är väldigt roligt att vi blir en av de första matbutikerna i Sverige som har ett hydroponiskt matsystem mitt i butiken! Och att våra kunder får möjlighet se grödorna växa. För att sedan kunna köpa hem allt och servera på sitt matbord. Det möjliggör en sprillans ny närodlat matupplevelse helt enkelt! Dessutom är det kul att få stötta ett lokalt green tech-företag i sitt arbete att skapa ännu fler miljövänliga matproduktionslösningar även i framtiden, säger Erik som ser fram emot att låta butiken bidra med en mer miljövänlig och långsiktigt hållbar lösning för den traditionella värdekedjan inom detaljhandeln. Förhoppningen är att hydroponisystemet finns på plats under november månad för allmän beskådan och produktionsstart.



*Förutom alla hållbara anledningar tycker jag det är väldigt roligt att vi blir en av de första matbutikerna i Sverige som har ett hydroponiskt matsystem mitt i butiken!*