

Marc Ljungström tycker det är extra kul att det visas uppskattning för teknikutveckling.

Marc Ljungström

Ålder: 67.

Bor: Karlshamn, Blekinge.

Familj: Sambon Patrik.

Bakgrund: Delägare i familjeföretaget, numera sålda Trensums Food (Trensums Musteri). Tysk skola för fruktsafter i början av 60-talet.

Om Centrum för livsmedelsutveckling i Karlshamn:

Ett gemensamt projekt mellan bland andra Karlshamn kommun, stiftelsen Ideon Agro Food i Lund och Maseco. Projektet har beviljats EU-bidrag.

Projektets lokaler ligger i Castellet bruks lokaler (fd. Karlshamn Mejeri.) Här kan aktörer inom livsmedelsbranschen testa nya produktidéer och metoder för framställning och paketering utan att behöva tänka på affärsvolymerna.

Läs mer om centrumet på www.cluk.se. Maseco hemsida: Maseco.com, Castellet bruk: www.castelletbruk.se

Är du Årets Nyttänkare 2010?

Hjälp oss att hitta företagare som tänker fritt och nytt genom att skicka oss nomineringsförslag. Eller kanske är det du som är värd priset? Skicka namn och nominering till du.co@spoon.se eller Spoon Publishing, Du&Co, Kungstensg. 21B, 113 57 Stockholm.

Nya recept i mejeriet

– han är Årets Nytänkare

Marc Ljungström har ägnat hela sitt liv åt att hitta bättre sätt att producera flytande matprodukter. Nu hjälper han andra företag att utveckla morgondagens spännande nyheter. För det belönas Marc med Du&Co:s Nytänkarpris 2009.

Det är inte alldeles enkelt att förklara vad Marc Ljungström och hans företag Maseco i blekingska Karlshamn egentligen sysslar med. Den korrekta beskrivningen är att företaget "konstruerar, projekterar och bygger processanläggningar för flytande och trögflytande produkter inom livsmedelsindustrin". Marcs egen beskrivning handlar mer om ett brinnande intresse för teknik och processer.

– Att hitta det smartaste sättet att framställa och paketera ett livsmedel, så att smaken och kvaliteten blir som producenten tänkt sig, säger han.

– Det kan handla om soppa där hela champinjoner ska doseras i precis rätt mängd – och med precis samma hållbarhet som det övriga innehållet.

Ett annat exempel är den nya havremjölken, en nutida storsäljare som togs fram av Marc och hans medarbetare på uppdrag från ett forskarlag på Lunds tekniska högskola.

Hans nya intresse handlar om att medverka till utveck-

lingen av morgondagens storsäljande livsmedel. Maseco är en av flera aktörer bakom Centrum för livsmedelsutveckling CLUK, beläget i Castellet brukslokaler (före detta Carlshamn Mejeri). Här kan alla livsmedelsaktörer stora som små, få hjälp att förverkliga sina idéer och hitta smartare sätt att tillverka och förpacka de produkter som morgondagens konsumenter ska hitta på butikshyllorna.

– Det finns mängder av råvaror från mjölk, frukter, bär, grönsaker, ärt- och baljväxter och cerealier, som kan användas och utvecklas till nya spännande livsmedel, säger Marc.

– Men lika viktigt kan vara att utveckla bättre metoder för att producera redan existerande produkter. Dagens metoder är inte perfekta. Framför allt måste mycket av råvaran i dag kasseras – eller i bästa fall bli djurfoder. Att hitta användningsområden för att dessa resurser tas tillvara tror jag kan bli ett stort område i framtiden.

Det är det här brinnande engagemanget och viljan att

Juryns motivering:

"Efter ett halvt sekel som entreprenör, tekniker och problemlösare skapar han nu unika förutsättningar för yngre företagare att testa och utveckla sina idéer. Allt i den goda smakens tjänst. Marc Ljungström är Årets Nytänkare 2009."

Juryn har bestått av Per Mossberg, Evalena Stille och Peter Weider från Posten samt Martin Engqvist och Lars Frank från Spoon Publishing.

hitta nya vägar i en redan hårt konkurrensutsatt marknad som gör att Marc Ljungström belönas med priset som Årets Nytänkare 2009.

– Jag är hedrad men också överraskad. Du vet hur det är, det man själv håller på med tycker man ju inte är så märkvärdigt.

– Men jag tycker också det är roligt att det visas uppskattning för teknikutveckling. Det är synd att intresset för olika teknikinriktade linjer i skolan har minskat. Förr var mekanik en naturlig del av unga människors liv i form av mopeder och bilar och andra prylar. I dag ligger mer fokus på datorer. Inget ont i det, men man får inte glömma att man blir hjälplös om man inte förstår den

teknik som ligger bakom alla processer. Datorerna ska finnas där som ett hjälpmedel för konstruktion, styrning, övervakning och så vidare, men vi måste praktiskt förstå vad det är som händer för att kunna förbättra utrustning och tillverkningsmetoder.

Marc har vigt en stor del av sitt liv åt detta brinnande intresse för mekanik och processteknik. Redan som 18-åring började han hjälpa sin mamma med hennes äppelmusttillverkning. Musteriet utvecklade han till den grad att familjen kunde överta Pripps gamla bryggeri i småländska Tingsryd när det lades ner 1982. När han i slutet av 90-talet hade sålt och lämnat företaget hade Maseco redan bildats, som en naturlig avknoppning i ett företag där ledaren hade sitt huvudsakliga intresse i tekniken bakom tillverkningsprocesser.

– Många i min ålder pratar om pension och att lägga av att jobba. Jag har svårt att se det roliga i det. Det är roligt att vara behövd och uppskattad för vad man kan. Det finns mycket kvar att göra, säger Marc.

JOHAN ANDERSSON



Årets Nytänkare är Du&Co:s och Postens pris till den eller de företagare som enligt juryn åstadkommit något verkligt nyskapande. Det kan gälla en hel affärsidé eller en del i en verksamhet. Förutom äran belönas vinnaren med 10 000 kronor.

TIDIGARE VINNARE

2003: ERIK OLSSON FASTIGHETSBYRÅ **2004:** HUSUM KONDITORI
2005: NORRLANDSPALL **2006:** NICOTEXT **2007:** SURPRISEHOUSE
2008: PARTS OF SWEDEN