



FARMY – PIONJÄREN PÅ MICROGREENS EXPANDERAR I STOCKHOLM

Farmy AB, en innovativt start-up, bryter ny mark inom urban odling. Ett här-odlat, exklusivt sortiment av mikrogrönt har snabbt vunnit kundernas intresse och nu expanderar Farmy sin klimatskyddade produktion mitt i Slakthusområdet.

Alan Koliji, VD och miljöexpert, med lång erfarenhet av hållbarhetsprojekt och naturvård runt om i världen, leder ett vinnande, internationellt team.

Vad är mikrogrönt?

Mikrogrönt (ibland även kallade för microgreens eller mikroblad) innebär att skörda grönsaker på ett mycket tidigt stadium i sin tillväxt. Skörden sker några veckor efter frösådd, när de första små bladen utvecklats. Mikrogrönt har snabbt blivit den nya gröna gourmetmaten vid sidan av klassiska former av bladgrönt. Idag börjar de bli vanliga i hela landet – i sallader, soppor, drinkar och som garnering och tillbehör till olika maträtter.

I stort sett alla ätbara grönsaker och växter kan odlas som mikrogrönt. De små skotten har vart och ett sin karakteristiska och intensiva smak. Matintresserade väljer olika sorter av dessa grönsaker för sina unika smaker och för de olika näringsämnen, vitaminer och antioxidanter som finns i bladen – i mycket hög koncentration. De kan ha upp till 200 gånger den koncentrationen av vissa näringsämnen, jämfört med den färdigvuxna växten. Deras potential för högt näringsinnehåll beror på det stora utbudet av olika färger, textueregenskaper och smaker som kan fås genom att odla en mängd olika ätliga växter, inklusive örter, bladgrönsaker och försummade vilda ätbara växter.

Mikrogrönt är en växande marknad för kommersiell året-om-odling i Sverige. De är en av de mest lönsamma grödorna man kan odla, på grund av deras höga värde och korta tid från sådd till skörd. De kan odlas i jordfria vattenbaserade produktionssystem som hydroponik, och särskilt då inomhus genom användning av energieffektiv LED-belysning. Inomhusodlingen sker på mycket liten yta, med en kort tillväxtcykel och använder mycket små mängder av vatten och insatsvaror. Detta möjliggör en småskalig produktion av färska och näringsrika grönsaker även i stadsområden, nära konsumenterna. Ny forskning visar att odling av mikrogrönt i klimatsäkrade odlingar kan ge väsentliga bidrag till livsmedelsförsörjning och livsmedelssäkerhet,

En av pionjärerna i Sverige på klimatsäkrad inomhusodling av mikrogrönt är Alan Koliji, grundare och ägare av odlingsföretaget Farmy AB i Stockholm.

Historien om Farmy

Alan är en erfaren miljöexpert, som arbetat i många projekt för hållbar utveckling och naturvård runt om i världen. Han lämnade sitt jobb i akademien 2017 för att följa sin andra passion, mat. Han ville påverka hur vi odlar vår mat och bidrar till en hållbar livsmedelsproduktion. Han ville ta stadsodling några steg framåt genom att fokusera på grödor med mycket högt näringsinnehåll och som antingen är nya på marknaden eller som brukar importeras.

Han menar att den största utmaningen för småskaliga odlingsföretag är att kunna bli lönsamma. Därför valde han att endast leverera till ett mindre antal kunder, samtidigt som han lärde sig att producera smakrikare och hälsosammare grönsaker i sin inomhusodling. Tålmodigt samlade han in data om varje arts bästa odlingsförhållanden. Hur mycket och vilket ljus, näring och temperatur som gav bästa möjliga resultat och de smakrikaste skotten.

Den första odlingen startade han i sin bostad, men expanderade senare till nya lokaler. Efter att snabbt ha funnit vägen till några av Stockholms bästa restauranger. Efter ett år startade han en helt ny kommersiell produktion av sällsynta sorter av mikrogrönt och större något större bladgrönt – och döpte företaget till Farmy.

Inom bara några månader hade Farmy börjat leverera sina produkter till flera av Stockholms stjärnkockar, och verksamheten var i stort behov av en ny produktionslokal.

Företaget verkar nu i en 330 kvm lokal på Slakthuset-området i Stockholm och odlar för första gången i Sverige ett stort antal skott, ätbara blommor och mikrogrönt i kommersiell skala. Företaget levererar till stadens bästa restauranger och kockar och beräknas öka produktionskapaciteten med 300% under hösten 2021.

Teamet består idag av Alan som CEO, en ekonomisk rådgivare och en produktionstekniker, men förväntas öka när produktionen kan ökas.

Farmys mål och värderingar

Företagets mission är att reducera matens klimatpåverkan med lokala, förstklassiga matvaror, och med hjälp av teknologi göra dem tillgängliga för alla.

Farmys drivkrafter är deras passion för maten, och deras djupa intresse för teknologi och hållbarhet. Med sina premiumprodukter vill företaget bidra till en omställning av våra tankar om vad hållbar mat betyder. De strävar därför alltid efter att leverera de smakrikaste, färskaste skotten direkt till de köken där de ska lagas.

Med hjälp av egenutvecklad teknik tänker Farmy ta klivet från restaurangvärlden till livsmedelshandeln och ännu fler middagsbord, alltid med samma fokus på kvalitet.

Teknik och system – automatiserade hydroponiska produktionssystem för vertikal inomhusodling

Farmy utvecklar och bygger sina egna sensorer och system för att mäta fuktighet, temperatur, vattennivå, pH och näringskoncentration och driva styrsystem och belysning. Tack vare sina uppbyggda erfarenheter och insamlade data kan energi- och vattenförbrukningen minskas och odlingsförhållanden anpassas individuellt för varje art – även svårödlade

Nu odlar man ett 40-tal olika växtsorter.

<https://farmy.nu/3d-flip-book/produktkatalog/>

Produktionskapaciteten idag är ca 8 000 krukor med mikrogrönt, 2 000 med ätbara blommor och 2000 krukor med bladgrönt per vecka.

Mikrobladen levereras i standardformat med 15 små växtkrukor per leveransbricka, med 21 dagars leveranstid. Fri frakt inom Stockholmsregionen.

Företaget har nyligen utvecklat egna odlingskåp som kan placeras i princip överallt, för lokal året-runt produktion av grönsaker och kryddor. Man avser odla grönsaker åt andra direkt där de ska användas, för maximal färskhet. Farmys odlingsystem är skalbara och kan anpassas till de flesta förhållanden och fastigheter. Företaget tar hand om leverans, drift och underhåll.

Hållbarhet en ledstjärna

Idag fraktas stora mängder mat över långa avstånd för att nå till våra tallriker och den transporten står för en betydande del av importerade matens växthusgasutsläpp. Ett kilo grönsaker importerat med flyg till Sverige genererar till exempel enligt Farmy 11 kg CO₂e (koldioxidekvivalenter), nästan dubbelt så mycket som samma mängd lokalproducerat fläskkött (6 kg CO₂e). Att producera mat utan flygfrakt närmare konsumenten är därför en nödvändighet.

Det är viktigt att konstatera att många grönsaker är känsliga och har en kort hållbarhetstid. Därför behöver de kyltransport och kylagring och importeras ofta i kraftiga plastförpackningar. Lokalproducerade färska grönsaker, minskar behovet av transporter och fullständiga kylkedjor, och leder också till minskat matsvinn genom att grödorna håller sig färska längre.

Förutom själva transporten och förpackningar, spelar också näringstätheten i matvaror en stor roll när det gäller deras totala klimat- och miljöpåverkan. Näringsrika grönsaker tar mycket mindre plats för att uppfylla samma dagliga behov av vitaminer och näringsämnen.

Exempelvis är näringsinnehållet i mikroblad från rödkål cirka 40 gånger högre än i ett rödkålshuvud. Därför om man äter ett hekto av mikroblad från rödkål som odlas på ett hållbart sätt i Sverige, motsvarar detta samma sak som att äta 4 kg rödkål. Med betydligt större CO₂-emissioner om den mängden importeras till Sverige.

Företaget har kommit långt att ersätta plastbaserade förpackningar med miljövänliga alternativ. De har utvecklat och använder komposterbara krukor och i vissa fall är deras förpackningar också certifierade för att kunna komposteras hos kund.

Farmys fröer är av högsta kvalitet, ekologiskt märkta i största möjliga mån, och spårbara till ursprungsregionen. Dock går ännu inte hydroponiska odlingar inomhus att certifiera med konventionella miljömärkningar som t ex KRAV.

Microgreens går att producera energisnålt inomhus. Tack vare kortare produktionscykler förbrukar nämligen microgreens mindre energi per näringsenhet än fullvuxna grönsaker. Energiåtgången är 75kWh/år och m², där det då i genomsnitt produceras 1 850 krukor med microgreens och örter. Att ha tillgång till certifierad grön energi hjälper Farmy att minska sina CO₂-utsläpp och komma närmare en cirkulär ekonomi och en fossilfri energianvändning. Inget uppvärmningssystem behövs i anläggningen, istället värmer överskottsvärme från LED-belysningen lokalerna under vintern.

Vattenanvändning i klimatsäkrade (växthus eller inomhus) är generellt 90 - 95% lägre än i frilandsodling utomhus. Farmy använder 90 liter vatten per kvadratmeter och år.

Positiva trender och samhällsmål

Det finns en rad generella trender och värderingsförändringar som är positiva drivkrafter för företag som Farmy. Allt fler blir mer medvetna och nyfikna på vad de ska äta och hur maten produceras. Den nya generationen unga, passionerade och kreativa kockar förändrar den svenska matkulturen – hjälpta av att svenskarna ofta är nyfikna på att prova nya smaker och nya maträtter. Befolkningens näringsstatus är en framtidsutmaning, det blir allt viktigare att bekämpa fetma, brist på viktiga näringsämnen och dålig hälsa. Vår konsumtion av grönsaker och frukt ökar ständigt. Företag med en god agenda för hållbarhet och sociala frågor – som Farmy – har lättare att få både kunder, upphandlare och arbetskraft på sin sida.

Det finns ett ökat stöd och intresse för klimatsäkrad växtodling – både i växthus och inomhus. Detta är delvis pådrivet av en osäkerhet kring de globala logistikkedjorna. Covid-pandemin har gjort detta mycket tydligt.

Politiska mål för en ökad svensk självförsörjningsgrad är beslutade av riksdagen, och kommer vara med oss för lång tid framåt. Mål och strategier för en energi- och vatteneffektiv livsmedelsproduktion, och en fossilfri materialproduktion bidrar också till goda förutsättningar för hydroponiska odlingsmetoder i klimatsäkrade anläggningar. Odling av grödor som är svårt eller omöjligt att producera på svensk frilandsodling konkurrerar inte med traditionellt jordbruk och trädgårdsnäring, utan är ett bra komplement till dessa.

Inte bara nyttigt och hållbart – utan gott också!

Farmy har redan från start levererat sina produkter till restauranger i Stockholm som ligger på den gastronomiska framkanten. Från början sålde Farmy sina grönsaker till restauranger som Volt, Rutabaga, Matbaren, Kaggas, Greasy Spoon, Carrotte och Lisa Elmquist. Detta goda smakbetyg har nu fortsatt. Idag säljs produktionen också till Menigo, Ica och Mathem och även till kända restauranger som Frantzén Alöe och Mathias Dahlgren Etoil. Under hösten expanderar Farmy från en pilotfas på ca 170 kvm odlad yta till det tredubbla. Företaget får en fördel av det växande mat- och eventlandskapet i Slakthusområdet, bl a nya Food Court som skapas på Hallvägen.

Farmy är leverantör till några av finalisterna i Årets Kock 2021 och till det svenska laget i Bocuse D'or-finalen i Lyon. Bocuse D'OR anses vara världens mest prestigefyllda kocktävling.

Samarbetspartner och finansiärer

Förutom med sina kunder, livsmedelsdetaljhandel och restauranger som satsar på smak och kvalitet, så har Farmy samarbetat på olika sätt med IVL, KTH, Vinnova, Stockholms stad och Viable Cities.

Finansiering och stöd har kommit från Jordbruksverket och Stockholm Business Region (Stockholm stads näringslivsbolag).

Kontaktuppgifter:

Farmy

Besöksadress: Hallvägen 6, i Slakthusområdet i Stockholm

www.farmy.nu

Text: Ulf E Andersson, Svensk Framtidsbevakning

Bild: Farmy

Publicerad: 2021-11-05

