

Köttfritt erövrar marknaden

Rapporter om köttets klimatpåverkan, köttskandaler och misshandlade djur gör att många ratar kött. Hos Anamma Foods på Österlen går produktionen på högvarv. Nu planeras en ny anläggning med större kapacitet.

Text: Carina Malm Foto: Anamma Foods

I Anamma Foods fabrik i Simrishamn produceras vegetariska köttersättningsprodukter, det vill säga livsmedel med lika hög eller högre proteinhalt- och kvalitet som kött. Produkterna säljs frysta och ska kunna användas på samma sätt som motsvarande köttprodukter.

–Man ska kunna byta ut köttet, utan att behöva ändra sina matvanor. Majoriteten av våra kunder vill att smaken, konsistensen och utseendet ska vara så köttliknande som möjligt, berättar Magnus Hansson, som är marknads- och försäljningsansvarig.

Han säger att vegetarisk mat har gått från att vara en nischprodukt, som enbart köptes av vegetarianer, till att efterfrågas av en betydligt bredare kundgrupp.

–De senaste tre åren har vi haft en tillväxt på 30 till 40 procent om året. I nuläget levererar vi allt som produceras, i sommar har vi tömt hela lagret.

I mars övergick fabriken till tvåskift. Tidigare kördes de två produktionslinjerna parallellt med två olika produkter, men nu körs en produkt i taget.

–Det har höjt effektiviteten med femton procent och stressen har minskat. Dessutom slipper vi problem med kontamineringsrisk mellan produkterna.



FOTO: MARK HANLON

"Helst skulle vi vilja använda svenskodlad soja"

Magnus Hansson

I dagsläget har Anamma cirka tio procent av den svenska marknaden för vegetariska köttersättningsprodukter. De största varumärkena är Hälsans Kök, som ägs av israeliska Tivall, samt brittiska Quorn.

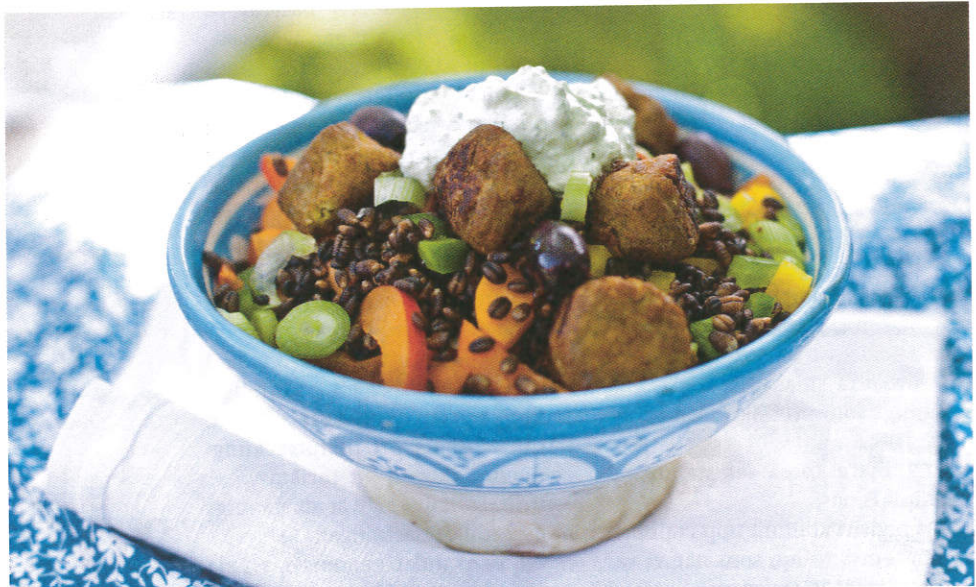
–Det innebär att merparten av produkterna importeras via frystransporter. Vi är de enda som har egen produktion i Sverige. Visionen är att Anamma ska bli nummer ett på marknaden, säger Magnus, som tror att det kan bli verklighet inom fem år.

Därför letar man nu efter mark i kommunen för att bygga en ny anläggning med större produktionskapacitet.

20 procent av produktionen exporteras till Norge, där Anamma är marknadsledande. Det finns även planer på lansering i Finland.

Det egna varumärket säljs endast inom dagligvaruhandeln och står i dag för närmare 60 procent av Anammans produktion.

Man har även legotillverkning åt



Vegobullar är en av Anammans rätter.



”Köttindustrin gör självmål hela tiden med alla skandaler”

ett stort livsmedelsföretag, huvudsakligen för food service-sektorn, men även en del till dagligvaruhandeln.

2008 köpte Magnus, tillsammans med sin bror Mårten och Christer Rydberg företaget, som då hette Komsta Food. Det egna varumärket Anamma hade varit nedlagt under några år och man hade enbart ägnat sig åt legotillverkning åt Dafgårds, som plötsligt bestämde sig för att sluta med produkterna.

Varumärket Anamma relanserades och Mårten Hansson gjorde om alla recept. Målet var att ta bort tillsatser och förbättra smak och konsistens, samtidigt som produktionen skulle underlättas.

2012 bytte företaget namn till Anamma Foods.

–Då hade vi kommit upp i dubbelt så hög omsättning, som när vi var producenter åt Dafgårds, berättar Magnus och tillägger att de aldrig mer

kommer att enbart bli legotillverkare. –Anamma är basen, sedan tillverkar vi gärna åt andra företag.

Anammas produkter baseras på sojaprotein, i vissa ingår även veteprotein, dessutom produceras falafel av kikärtor. Sju av de tolv produkterna innehåller äggvita (ovovegetariska), medan de övriga är helt veganska.

Äggvita är ett viktigt bindemedel och därför inte helt lätt att ta bort i till exempel burgare. Anammas lösning, som har utvecklats av Mårten Hansson, är att ersätta äggvitan med förbehandlade vegetariska fibrer.

Anamma är marknadsledande i Sverige på veganska köttersättningsprodukter, som efterfrågas allt mer. Därför kommer produktutvecklingen huvudsakligen att inriktas mot äggfritt. Ett annat mål är att ständigt minska miljöbelastningen.

Miljötänkandet genomsyrar hela verksamheten. Sedan årsskiftet drivs hela fabriken med vindkraft och



ANAMMA FOODS

Anamma Foods producerar vegetariska köttersättningsprodukter. Sortimentet består av 12 produkter som säljs frysta.

Företaget startade 1994 under namnet Komsta Food och bytte namn till Anamma Foods 2012.

Ägare: Magnus Hansson, Mårten Hansson och Christer Rydberg.

VD: Christer Rydberg.

Omsättning 2012: 20 Mkr, beräknad omsättning 2013 närmare 30 Mkr.

Produktion i Simrishamn. Årsproduktion ca 6 miljoner portioner.

Huvudkontor i Malmö.

matsvinnet från produktionen går till biogasutvinning.

Sojaproteinet transporteras med båt från Nordamerika.

–Nu letar vi efter europeisk soja och har hittat en leverantör i Serbien, som vi planerar att gå vidare med. Helst skulle vi vilja använda svenskodlad

20%
av produktionen
exporteras till Norge

soja men i dagsläget finns det ingen som processar börnorna i Sverige.

Trots avståndet, menar Magnus att transporten från Nordamerika belastar miljön minimalt.

-Ett kilo nötkött genererar 27 kilo koldioxidkvivalenter, medan motsvarande siffra för torkade baljväxter är 0,5 kilo. Enligt FAO står köttindustrin för cirka arton procent av utsläppen av växthusgaser, vilket är mer än vad hela transportsektorn släpper ut. Man gör alltså en större miljöinsats genom att äta vegetariskt, än om man slutar köra bil.

Anamma är även med och finansierar ett projekt med svenskodlade mörgrarter, som man hoppas kunna använda i sin falafel-produktion.

Trots alla klimatrapporter och larm, gör politikerna inget åt problemet, menar Magnus. Han tror att konsumenterna kommer att agera långt före politikerna.

-Vi får mycket gratisreklam av kli-

“2012 hade vi kommit upp i dubbelt så hög omsättning, som när vi var producenter åt Dafgårds”

matrapporterna. Dessutom gör köttindustrin självmål hela tiden med alla skandaler. Så egentligen behöver vi inte så stor reklambudget.

Anammars marknadsföring sköts till största delen via facebook och i butikerna.

-Vi har närmare tretusen följare på facebook, som ger oss många tips och förslag på hur vi ska jobba. Det är ett bra sätt att kommunicera med slutkunden på. ○



FOTO: CARINA MALM

Färs, som är Anammars storsäljare, fryses med flytande kväve, övriga produkter fryses i en spiralfrys.

Vi kan tryckluft!

Med världsledande leverantörer och lång erfarenhet har vi kunskap för att skapa ekonomisk, säker och kvalitativ tryckluft.

Våra kunder finns inom flera livsmedelsbranscher så som Chark, Kött, Mejeri, Bryggeri, Bageri, Färdigmat...

- **Kompleta tryckluftssystem**
- **Efterbehandling**
- **Energioptimering**
- **Kvävgas (MAP)**

Granzow AB är Sveriges största oberoende leverantör av kompressorer och luftbehandlingsutrustning med mer än 40 års erfarenhet och med en rikstäckande serviceorganisation.



GRANZOW

svensk tryckluftspartner

BOGE
COMPRESSED AIR SYSTEMS

Parker domnick hunter

Tel 0171 - 478 000 • www.granzow.se



Vi levererar salt till svensk livsmedelsindustri

Suprasel är vårt varumärke för salt till livsmedelsindustrin och omfattar ett komplett sortiment av rena vakuumsalt produkter från mikrofint till granular, samt havssalt och natriumreducerat salt.

- Vårt salt är närproducerat i Danmark – vi är Nordens enda producent av salt
- Högsta kvalitet och leveranssäkerhet
- Vi har ett omfattande program för säkerhet, hälsa och miljö
- Rikstäckande distribution med lager i Göteborg, Stockholm och Åhus
- Omfattande kvalitetscertifikat: ISO 9001, ISO 22000, (HACCP) samt GMP



Akzo Nobel Salt Tel.: 031-65 3000 salt.sweden@akzonobel.com
www.suprasel.com