2017-01-30

**Framtidens mat på ett mer hållbart sätt blev resultatet på årets food hackathon**

**Sex olika koncept för hur vi kan producera, distribuera och konsumera mat på ett mer hållbart sätt blev resultatet när Food Hackathon by Krinova gick av stapeln i helgen, 27 – 29 januari. Under 48 timmar har drygt 40 tävlande från 20 olika länder hackat fram koncept och embryon till affärsidéer.**

Bredden av kompetens som finns samlad är något av det som gör hackathon speciellt. Lagen bestod av en mix av professioner - agronomer, livsmedelsingenjörer, programmerare och ekonomer - människor med olika profession och bakgrund men med engagemanget för maten vi äter som en gemensam nämnare.

På söndagen avslutades hackathon med att lagen presenterade sina lösningar för jury och publik. Juryns val av den mest innovativa idén blev en scanner i storlek som en penna som kan varna om maten på din tallrik innehåller något av de ämnen du är allergisk mot. Idén som bedömdes ha störst potential blev en teknik som gör det möjligt att urskilja kopior av livsmedel från originalen. Den idé som juryn ansåg kan få störst betydelse i framtiden var en sexkantig låda gjord för att skydda och transportera frukt och grönsaker i utvecklingsländer. Lådan kan skrivas ut på 3D-skrivare. Publikens val blev den digitala plattformen där grannar kan samverka kring dagligvaruinköp för att minska antalet transporter mellan konsument och butik.

De fyra vinnarna fick dela på 50 000 kronor.

Juryn bestod av: Titti Qvarnström (krögare, Bloom in the Park), Lotta Jörgensen (Fool Magazine), Nina Christensson (krogägare Bastard), Per Anders Jörgensen (Fool Magazine) Åke Högman (kommunikationsstrateg),

De vinnande teamen fick dela på 50 000 kr.

**För mer information, kontakta:** Elin Carleke, [elin@krinova.se](mailto:elin@krinova.se), 0702-51 40 19

Krinova Incubator & Science Park och Food Hackathon  
Ett hackathon kan enkelt beskrivas som ett evenemang där människor med olika bakgrund på kort tid bygger något meningsfullt ihop. Det har arrangerats hackathons inom en rad olika områden, men inom mat var Krinova något av en pionjär då man i 2014 var medarrangör på ett av Europas första food hackathons.

Partners för Food Hackathon by Krinova 2017 är The Absolut Company, Högskolan Kristianstad, FIPDes, Kristianstads kommun, Innovationskontor Syd, CRC Nordic, Region Skåne och Stiftelsen RUTH. Sparbanken Skåne bidrar med prispengarna.

[www.krinova.se](http://www.krinova.se)