



Östgötasvamp kan få ICAs Entreprenörpris

För första gången delas ICAs Entreprenörpris ut för att uppmärksamma lokala entreprenörer och initiativ i Sverige. Linköpingsföretaget Östgötasvamp är nominerade till Årets Nystartare efter att ha utvecklat ett eget styrsystem för att ta fram de perfekta förhållandena för svampodling.

Endast femton procent av alla champinjoner som säljs i Sverige odlas i landet, något som Östgötasvamp tänker ändra på.

– Det känns fantastiskt roligt att vara nominerade till Årets nystartare. Vi är stolta över vad vi har åstadkommit, och inte bara på ett personligt plan, utan också hur det vi gör faktiskt gynnar svensk livsmedelsproduktion, säger Mahzian Nemedian, grundare Östgötasvamp.

För första gången delas ICAs Entreprenörpris ut och det har varit hundratals nomineringar till utmärkelserna "Årets lokala hjälte" och "Årets Nystartare". Nu slåss fem finalister om att bli Årets Nystartare, och en av dem är Östgötasvamp.

Från teknologforskare till svampodlare

Vd och medgrundare Mahzian Nemedian kommer ursprungligen från Iran och flyttade till Sverige för tio år sedan för att doktorera vid Linköpings universitet. Där träffade Mahzian tre teknologer och forskare som alla drivs av samma sak – att ständigt söka innovativa, högteknologiska, hållbara och ekonomiskt lönsamma lösningar inom produktkedjor, som också har en positiv inverkan på människors hälsa och välbefinnande. Tillsammans såg de potentialen i att börja odla svamp och köpte loss en tidigare kycklingfarm, och år 2014 grundade de Östgötasvamp.

Sensorteknik styr odlingen

Champinjoner är svårödlade, det krävs perfekta förhållanden för att svamparna ska växa. För att ha kontroll dygnet runt använder sig Östgötasvamp av sensorer i odlingsrummen och ett styrsystem som bland annat kontrollerar luftfuktighet, temperatur, koldioxidhalt och syre för att skapa optimala svampförhållanden. Utöver det har de tagit fram en egenmixad kompost, anpassad efter vad svampen vill ha.

– Vi vill skapa ett eget fungerande kretslopp både för att ha total kontroll på vår produktion och för att kunna garantera en hållbar verksamhet, säger Nemedian.

D-vitaminberikad svamp

Östgötasvamp har ett unikt produktionssätt, och utvecklingen fortsätter. Snart utökas utbudet av champinjoner i handeln, då berikade med extra D-vitamin. Genom ett belysningsystem belyses svamparna med UV-ljus, på samma sätt som svampar i naturen nås av solens strålar. Processen är unik, och Östgötasvamp är det första företaget i Europa som fått godkänt att D-vitaminberika livsmedel på det här sättet.

Läs mer om Östgötasvamp: <http://ostgotasvamp.se>

Läs mer om ICAs Entreprenörpris: <https://www.icagruppen.se/entreprenorspriset/#!/rosta>

För mer information kontakta:

Mahzian Nemedian, vd och grundare Östgötasvamp
073-730 02 83
m.nemedian@ostgotasvamp.se

Östgötasvamp AB grundades år 2014 av fyra teknologer och forskare vid Linköpings universitet och är idag den mest högteknologiska svampodlingen i landet. Företaget producerar i dagsläget mellan 5 och 7 ton svamp i veckan och har 17 heltidsanställda och 11 deltidanställda. Mellan år 2015 och 2016 ökade företaget sin omsättning med 400 procent. Östgötasvamp har fått flera utmärkelser, bland annat utsågs de till Årets Nybyggare år 2016.