

## **Pressinformation**

### **Plant Protein Production AB**

#### **Introduktion**

En ny industrisatsning i Jämjö i Karlskrona kommun ska producera svenskt växtbaserat protein av åkerböna (bondböna). Ett viktigt steg mot minskat importberoende av sojaböna och stärkt livsmedelsberedskap.

Projektet innebär en investering på över 125 miljoner kronor och kommer i den första fasen att skapa ett 15-tal arbetstillfällen. Kommersiell produktion planeras att starta under första kvartalet 2026.

Syftet är att etablera en inhemsk, spårbar och hållbar proteinkälla som kan ersätta delar av Sveriges sojaimport, minska klimatpåverkan och samtidigt stärka lantbruk, livsmedelsberedskap och regional sysselsättning.

Satsningen ligger i linje med Jordbruksverkets aktuella förslag om att Sverige ska öka sin självförsörjning av livsmedel för att stå bättre rustat vid kris och störningar i de globala leveranskedjorna.

Med svenskodlad, närodlat åkerböna bidrar verksamheten i Jämjö till ökad inhemsk produktion av växtprotein och stärkt livsmedelsberedskap på ett konkret sätt. Speciellt som anläggningen i Jämjö är anpassad för att producera protein även av andra vegetabiliska råvaror, utan att produktionslinan behöver byggas om.

Bakom satsningen står erfarna profiler inom livsmedelsindustri och processteknik.

Projektet kombinerar industriell kompetens med innovation och exportpotential, där Blekinge har möjlighet att bli ett centrum för produktion av växtbaserat protein.

#### **Innehållsförteckning**

1. Projektöversikt
2. Syfte och bakgrund
3. Produktionen i Jämjö
4. Teknik och innovation
5. Miljö- och samhällsnytta
6. Marknad och användning
7. Affärsmodell
8. Fakta: Soja vs. svensk åkerböna
9. Personerna bakom satsningen
10. Citat (för fri användning)
11. Nyckeltal och tidsplan
12. Kontakt

## 1. Projektöversikt

**Namn:** Plant Protein Production AB

**Plats:** Blaklycke industriområde, Jämfjö, Karlskrona kommun

**Investering:** >125 MSEK (mark, byggnad, maskiner)

**Jobb:** 15 arbetstillfällen i fas 1, potential för fler vid uppskalning

**Kommersiell produktion:** Start Q1 2026

**Kapacitet (fas 1):** Cirka 2 500 ton proteinisolat/år

**Planerad kapacitet (fas 2):** upp mot 4 500 ton/år

**Råvara:** Svenskodlad åkerböna (bondböna)

**Ägare:** Grundare + svenska investerare

**Huvudägare:** Marc Ljungström

## 2. Syfte och bakgrund

- Minska Sveriges importberoende av soja (nuvarande import är cirka 240 000 ton/år).
- Bidra till Jordbruksverkets mål om ökad svensk självförsörjning av livsmedel.
- Skapa en inhemsk, hållbar och spårbar proteinkälla med låg klimatpåverkan.
- Stärka svensk livsmedelsberedskap och lantbrukets lönsamhet.
- Etablera Blekinge som ett nav för växtbaserad livsmedelsproduktion.

## 3. Produktionen i Jämfjö

- **Råvara:** Svensk åkerböna: hög proteinhalt, låg fetthalt, odlas utan negativ miljöpåverkan.
- **Process:** Protein extraheras, renas och isoleras till smakneutralt proteinpulver (isolat).
- **Funktionalitet:** Proteinet bevarar skum-, emulsions- och gelbildande egenskaper.
- **Kvalitet:** Ljust, smakneutralt, icke-GMO, ej allergenklassat.
- **Energi:** Fabriken använder biobränsleeldad ångpanna., ca 2/3 av energin åtgår till nya torkugnen, en av de största i Europa.. Nyinvestering på 35 mkr
- **Vatten:** Processvattnet tas från en närliggande kratersjö, renas med sandfiltrering och recirkuleras.
- **Flexibilitet:** Anläggningen kan även använda andra vegetabiliska råvaror utan att byggas om.
- **Miljö:** Minimal kemikalieanvändning, återanvänds. Slutrening av vatten enligt EU:s BAT-standard (Best Available Technique).

#### 4. Teknik och innovation

- Åke Ståhl, livsmedelskemisk ingenjör med 45 års erfarenhet, är teknisk expert och upphovsman till teknologin vi använder.
- Processen bygger på grön miljöteknik med återcirkulation av vatten och processhjälpmiddel.
- Skapar proteinisolat utan användning av bisulfit/SO<sub>2</sub>, vilket är vanligt i branschen.
- Resultat:
  - Neutral smak
  - Ljus färg
  - Hög löslighet
  - Funktionellt protein med bibehållna egenskaper
- Reducerar naturliga giftämnen i åkerböna (vicin och convicin) till ett minimum.

#### 5. Miljö- och samhällsnytta

- Växtbaserat protein kräver upp till 10 gånger mindre åkermark än animaliskt protein.
- Åkerbönan fixerar kväve naturligt – minskar behov av gödsel och ger näringsrik jord.
- Närproducerad råvara ger:
  - Kortare transporter
  - Lägre klimatpåverkan
  - Ökad intäkt till svenska lantbrukare
- Bidrar direkt till Jordbruksverkets mål om ökad nationell livsmedelsproduktion och beredskap.

#### 6. Marknad och användning

- Global marknad för växtprotein växer med 7–9 % per år.
- Stigande svensk efterfrågan på lokalt, icke-sojabaserat protein.
- Proteinet lämpar sig för:
  - Livsmedel: färs, burgare, korv, glass, smoothies, proteindrycker, havredryck.
  - Hälsa och fitness: proteinpulver, bars och drycker.
  - Foder: husdjursmat och animaliskt foder.
- Potentiella kunder inkluderar stora livsmedelskoncerner i diskussioner sedan starten av PPP samt internationella ingrediensföretag.

#### 7. Affärsmodell

### Från odlare till färdig produkt:

1. **Inköp:** Direktköp från svenska lantbrukare.
2. **Förädling:** Högteknologisk proteinextraktion i Jämjö.
3. **Produkter:** Proteinisolat (85–90 % protein), stärkelse och fibrer.
4. **Intäktskällor:** Livsmedel, hälsoprodukter, foder.
5. **Dialog:** Pågående samarbeten och intresse från stora livsmedelsaktörer.

### 8. Fakta: Soja vs. svensk åkerböna

Faktor	Sojaprotein (import)	Svensk åkerböna
Ursprungsland	Brasilien / USA	Sverige
Miljöpåverkan	Avskogning, långa transporter	Låg, lokal produktion
GMO-risk	Hög	Ingen
Allergirisk	Ja	Nej
Kvävefixering	Nej	Ja
Självförsörjning	Importberoende	Svensk råvara

### 9. Personerna bakom satsningen

#### Marc Ljungström – Grundare, entreprenör

- 40+ års erfarenhet av process- och livsmedelsindustri (bl.a. Trensoms, Maseco, Tingsryds Bryggeri).
- Tidig pionjär inom havredrycksutveckling (grunden till Oatly).
- Ledde Maseco AB och Castellet Bruk AB, samarbeten med Alfa Laval och Tetra Pak.

#### Åke Ståhl – Delägare, teknisk expert

- Livsmedelskemisk ingenjör, tidigare Sveriges Stärkelseproducenter.
- Expert på proteinextraktion och processteknik.
- Flera patent och internationella innovationer (bl.a. Innocentive.com-priser).

#### Magnus Jörsmo – Styrelseordförande

- Senior Commercial Director Europe, Quaker Houghton (KWR).
- 25 års erfarenhet inom europeisk kemi- och processindustri, bl.a. VP på AAK.

#### Övriga delägare/investerare:

Anders Johansson, Mats Larsson (PhD), Patrik Persson, Peter Brorsson, Anders Gajmark,

## 10. Citat (för fri användning)

### Magnus Jörsmo, ordförande:

“Det här är en långsiktig industrisatsning i Blekinge. Vi investerar över 125 miljoner kronor och skapar nya kvalificerade jobb i Jämsjö – med råvara från svenska åkrar.”

### Åke Ståhl, delägare och teknisk expert:

“Vi bygger en stabil, lokal värdekedja: odlare – logistik – förädling i Jämsjö – kunder i livsmedel och foder. Det är mat- och krisberedskap på riktigt, och ett sätt att ersätta importerad soja.”

### Marc Ljungström, grundare:

“Vår process tar fram smakneutralt favaprotein med hög proteinhalt, anpassat för industriella recept. Åkerbönan fungerar utmärkt i svensk odling och skalar bra.”

## 11. Nyckeltal och tidsplan

Parameter	Fas 1	Fas 2 (planerad)
Årlig råvarumängd	~10 000 ton åkerböna	~18 000 ton
Produktion proteinisolat	~2 500 ton	~4 500 ton
Proteinhalt	85–90 %	85–90 %
Jobb	15–20	>20
Start kommersiell drift	Q1 2026	Efter beslut

## 12. Kontakt

### Presskontakt:

Anders Johansson

[anders@plantproteinsweden.se](mailto:anders@plantproteinsweden.se)

Tel: 070-833 51 18

**Plant Protein  
Production AB**  
*Sustainable protein from  
Swedish farmers*