



Karin Wachtmeister och Maria Cole

## LIVSMEDELHUBB PÅ CHRISTINEHOLM?

**Leader Sörmlandskusten stöttar en förstudie om hur lokala matproducenter kan dela plats för förädling, lager, logistiklösningar och försäljning.**

*Återigen visar gården Christineholm att tradition och innovation går hand i hand. Nu inleds arbetet med en förstudie som ska kartlägga förutsättningar för en hubb för livsmedelsproduktion och förädling på Christineholm – med hjälp av projektmedel från Leader Sörmlandskusten. Ansvariga för projektet är **Karin Wachtmeister, Christineholm Förvaltnings AB, och Maria Cole, Coles Nordic.***

När Maria Cole och Karin Wachtmeister träffades under hösten 2023, fann de snabbt gemensamma intressen kring landsbygdssamverkan, att framtidssäkra verksamheter utifrån social, ekologisk och ekonomisk hållbarhet samt att innovation är en framgångsfaktor för effektivare processer.

Båda upplever att intresset för lokalt producerade och förädlade livsmedel ökar och ser att innovationshastigheten inom foodtech möjliggör en ökad effektivitet och nytta för traditionella verksamheter. För att bättre förstå samhällets behov och hur en livsmedelshubb på Christineholm kan svara upp till detta, bestämde sig Karin och Maria för att starta en förstudie. De beviljades stöd från Leader Sörmlandskusten, och fick på köpet ett fantastiskt bollplank från kontaktperson Jacqueline Hellsten.

- *Christineholm har goda förutsättningar att bygga upp en plats för till exempel försäljning av livsmedel, produktion eller förädling. Lager och logistik kring livsmedel är en stor knäckfråga för branschen. Förstudien ska bidra till ökad förståelse för hur ett nytt verksamhetsområde bör utvecklas för att kunna ge maximal affärsnytta. Karin och Maria har också visat på en god förankring av projektet och en fördomsfri idé över nya möjligheter till samarbeten. Vi ser verkligen fram emot att ta del av förstudiens resultat och kommer att sprida deras erfarenheter till vårt partnerskap i Sörmland, säger Jacqueline Hellsten, verksamhetschef på Leader Sörmlandskusten.*

Maria Cole, med en bakgrund inom coaching, ledarskapsutveckling och förändringsarbete, ser fram emot att vara en del av livsmedelsbranschens utveckling i samhället. Speciellt på en plats som Christineholm.

- *Jag tror det finns mycket spännande att upptäcka med den här förstudien. Bland annat att det finns många därute som precis som jag vill vara en del av livsmedelsbranschen men som kanske tvekar på grund av alla svårigheter med tillstånd, lagar och framför allt all logistik som krävs. Karin och hennes man Johan vill göra skillnad och använda den fantastiska plats som Christineholm är till att vara en stöttande del i sitt närsamhälle, och det är glädjande att få vara med på den resan, säger Maria Cole.*

Projektet är ett naturligt steg i Christineholms fortsatta utveckling. Historiska kärnverksamheter såsom skogsbruk finns kvar, men under de senaste åren har det tillkommit flera nya verksamheter med obemannad gårdsbutik, produktion av solenergi och etablering av andra företag på gården så som Vacker Vardag som öppnar under våren 2024.

- *Christineholm andas innovation och framtid, och tanken går hand i hand med att vidareutveckla traditioner från förr. Jag är väldigt intresserad av hur digitaliseringen och ett innovativt förhållningssätt kan hjälpa utvecklingen av livsmedelsproduktion framåt. Att leva på landsbygden gör att jag ser hur viktigt det är med självförsörjning, att bidra till sitt närsamhälle och att förvalta gårdens möjligheter. Samverkan är a och o på landsbygden, säger Karin Wachtmeister som både bor och verkar på Christineholm.*

Och samverkan är ledordet i livsmedelshubben. Christineholm avser etablera en plats för såväl innovation som tradition, där hyresgäster trivs och växer och är med och skapar framtidens kultur- och företagshistoria. Hit hoppas man kunna locka företagare som vill bygga något större och bidra till positiva samhällseffekter.

- *Vi vill hitta nycklarna för en hållbar investering på gården. Något som kan hjälpa många företagare, där alla inte har råd eller möjlighet att bygga en egen anläggning. Är det kanske en frystorkningsanläggning för fler aktörer att nyttja som vi ska bygga? Eller ett beredskapslager som även kan samnyttjas av småskaliga lokala producenter, för att möjliggöra ökad användning av närodlat och förädlad hos offentliga produktionskök i Nyköping och Sörmland? Detta är frågetecken vi ska rätta ut under året som kommer, och det är frågor vi ser så mycket fram emot att få kartlägga, säger Karin Wachtmeister.*

Läs mer här: <https://christineholm.se/foretagskluster/livsmedelshubb>

**Kontaktpersoner:**

Karin Wachtmeister  
[karin@christineholm.se](mailto:karin@christineholm.se)  
070 738 85 71

Maria Cole  
[hej@mariacole.se](mailto:hej@mariacole.se)  
070 455 59 02



CHRISTINEHOLM

