

Lokal produktion af proteinkiks skal bidrage til den langsigtede fødevarsikkerhed i Etiopien

CSR

Af Folkekirkens Nødhjælp

10.06.2021

En proteinkiks produceret i Etiopien baseret på lokale afgrøder spiller hovedrollen i et aktuelt partnerskab mellem Folkekirkens Nødhjælp, Novozymes, Arla og den danske regering.

Proteinkiks bliver i høj grad eksporteret til verdens udviklingslande for at afhjælpe fejlernæring. Men global fejlernæring og sult kan ikke løses ved, at lande som Etiopien importerer fødevarer. Der er behov for produktion baseret på lokal viden, lokale afgrøder og på lokale fabrikker i partnerskaber med højteknologiske fødevarevirksomheder.

Novozymes, Arla og Folkekirkens Nødhjælp er – med støtte fra regeringen – ved at udvikle en sundere kiks med lavere sukkerindhold og højere proteinindhold. Udviklingen af partnerskabet har fundet sted inden for P4G - Partnering for Green Growth and Global Growth samarbejdet, der oprindeligt blev sat i værk af den danske regering for at igangsætte partnerskaber, der leverer på Verdensmålene og grøn omstilling.

Udviklingen af kiksken sker i samarbejde med den etiopiske kiksefabrik Moya Foods Complex, som er markedsførende inden for kikseproduktion til lavindkomstforbrugere i Etiopien. Kiksen bliver baseret på lokale ingredienser som kikærter, der både er næringsrige og ekstremt tørkeresistente.

En bæredygtig forretningsmodel

Den lokale forankring er afgørende, hvis det skal lykkes at få bugt med fejlernæring i Etiopien, og samtidig skabe en bæredygtig forretningsmodel, som danske virksomheder kan overføre til andre vækst- og udviklingslande.

Målet er at skabe et produkt, der sikrer korrekt ernæring og samtidig involverer det etiopiske lokalsamfund. Proteinkiksen kan bidrage til at forebygge millioner af fejlernærede mennesker i udviklingslandene, for hvem udviklingen er gået baglæns på grund af corona-pandemien.

I flygtningelejre og de allerfattigste samfund i Etiopien skal den bekæmpe kvinder og børns underernæring, og bidrage til bæredygtig vækst og udvikling, herunder arbejdspladser på lokale fabrikker, hos distributører og den lokale bonde.

Risikovillige investeringer som en del af opskriften på langsigtet forandring

P4G har givet finansiering til udviklingen af proteinkiksen i Danmark, og til version 2.0 med en forbedret version af opskriften, der lige nu produceres og testes i Addis Ababa – og ikke i Aarhus og Bagsværd, hvor design og udvikling i den indledende fase har fundet sted.

Det, der mangler for at opskalere produktionen i Etiopien, er at fremtidssikre koblingen til stærke lokale institutioner og fremme adgang til risikovillig finansiering. Og dermed erstatte nogle af de 80 millioner kiks baseret på hvede og uden den rigtige proteinsammensætning, der årligt sælges på Afrikas Horn.

Opskriften er baseret på lokalforankring, valleprotein og enzymer er en oplagt forretningscase, der kan bidrage til at opfylde verdensmål 2 om at afskaffe sult og underernæring inden 2030.