



Trender, omvärld och forskning – med fokus på livsmedel

- från Livsmedelsutveckling Sydost vid IUC Kalmar län

Är ny matkultur att vänta? Så säger Richard Tellström

”Corona-pandemin är en så stor händelse att den kan påverka hela 2020-talets matkultur. För första gången någonsin har vi ett globalt livsmedelssystem och globala, sociala värderingar.” Så sa Richard Tellström, docent och matkulturhistoriker, i en webbsänd föreläsning i häromveckan. Tellström menar att matkulturen alltid har påverkats av samhällsvärderingar, ekonomi och politik. Andra världskriget och 90-talet nämns som två nutida perioder som påverkade vår matkultur på ett markant sätt. Med Corona har vi alla faktorer som krävs för en omdaning, men effektens styrka påverkas av hur snabbt vi får ett vaccin, liksom av politiska och ekonomiska faktorer.

Tellström pratar om krisens fyra faser. Först vårens krisfas, sedan stabilitetsfasen där vi gillar läget, tar hemester och köper svenskt/lokalproducerat samt där restaurangerna anpassar sina menyer och serverar det som säljer mest, vilket ofta innebär att de vegetariska alternativen får stryka på foten. Nu befinner vi oss i limbo; en tid för reflektion och nya inköpsmönster. En *post corona*-fas kan mycket väl innebära en ny matkultur, menar Tellström. Om den sammanfaller med en ekonomisk och politisk kris är risken stor att vi får nya matkulturella ideal.

I praktiken kan det innebära:

- **framåtanda och kreativitet** (som ett måste för att klara sig),
- en **explosion av nya restaurangöppningar**,
- att **klimatmedvetenheten** blir en självklarhet,
- att **lokalproducerat** är fortsatt viktigt. I takt med att klimatfrågan blir en hygienfaktor söker vi nya konkurrensfaktorer.
- att **amerikanska** ideal och snabbmat får ett ökat genomslag, samt
- att innovationer som **labbdlat** kött, **insekter** och olika gröna proteiner anstå till 2030-talet eller senare...

Nytt direktiv kan stärka de svagaste aktörerna i livsmedelskedjan samt gynna innovationsklimatet i svensk livsmedelsindustri.

I syfte att stärka de svagaste aktörerna i livsmedelskedjan, inrättar Regeringen en funktion hos Konkurrensverket med ansvar för att se över otillbörliga handelsmetoder i livsmedelskedjan. Förslaget ligger i budgetpropositionen för 2021.

Funktionen grundar sig i ett EU-direktiv med benämningen UTP. I och med detta **kan villkoren för såväl primärproducenter som förädlare blir mer rättvisa framöver**, vilket skulle gynna innovationsklimatet i svensk livsmedelsindustri, på så sätt att det kan bli svårare för exempelvis stora livsmedelsföretag att kopiera produktinnovationer som mindre företag gör.

”UTP-direktivet är ett sektorsspecifikt direktiv på marknadsrättens område men har sin grund i den gemensamma jordbrukspolitik. Direktivet syftar till att skydda leverantörer mot köparens otillbörliga handelsmetoder vid kommersiella köp av jordbruks- och livsmedelsprodukter och ytterst till att förbättra jordbruksbefolkningens levnadsstandard” skriver Regeringen. Läs mer [här](#).

Måhända kan detta direktiv också stävja den utveckling vi kunde läsa om i DN för några veckor sedan, under benämningen Strafftrappan. DN:s artikel finns [här](#), en poddsändning (16 min) om ämnet [här](#).

Lokalproducerat får ny innebörd när odlingen flyttar in till butiken

Blir matbutik i Östersund först ut med att odla fisk och grönsaker i butiken? Det här får vi säkert se mer av framöver. Läs artikel [här](#).

Nyfiken på landbaserad fiskodling? [Här](#) hittar du den omfattande handbok som Regionförbundet tog fram för några år sedan, i samarbete med Refarm, VCO och Jordbruksverket.

Den svenska grisen har det bra, bättre än producenten till och med!

För första gången någonsin har ett svenskt livsmedel utvärderats från ett omfattande *socialt* hållbarhetsperspektiv. I en studie vid SLU står den svenska grisen i centrum, liksom producenten, lokalsamhället, konsumenten och de som arbetar i foderodlingen. Studien visar att **den svenska grisen har det bättre jämfört med genomsnittet i Europa**. Däremot framgår att grisproducenterna och samhället ligger nära den europeiska referensnivån, vilket innebär att det inte finns någon större skillnad i social risk mellan produktionen av svenskt griskött och ett europeiskt genomsnitt (se bild). För att förbättra grisproducenternas sociala villkor behöver framför allt inkomsten bli högre och förslitningsskadorna minska. Läs mer [här](#).

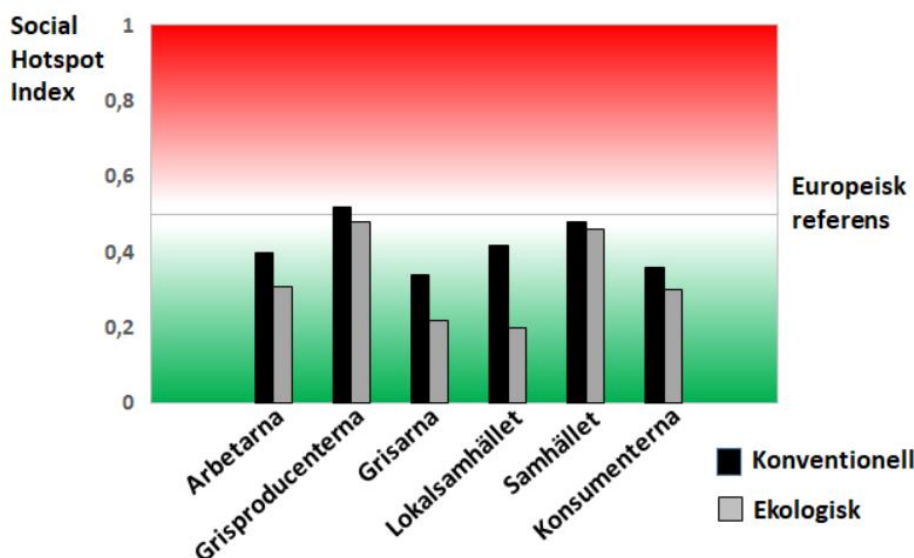


BILD: Institutionen för husdjursgenetik vid SLU.

Vilka smaktrender får vi 2021?

2021 ska smaka egenodlat och hembakat, färska kryddor och frukost (!). Åtminstone på andra sidan Atlanten, enligt amerikanska [Food Navigator](#) som spår smaktrenderna för 2021. Detta i spåren av att vi har tillbringat mer tid hemma det senaste halvåret och därmed odlat och bakat mer.

Kakdeg på posten, tempeh på gul ärta från Öland...

Men också portionsförpackade ägg med dipp, vegansk steksmet på sötlupin och gråärta samt pizzabotten på vitkål och ost. Det är några exempel på nya produkter som tävlar i Åt!Stockholm **den 27 november**. Inspireras och läs mer om de olika produkterna [här](#)! Finalen kan följas digitalt [här](#).

Livsmedelsutveckling Sydost är nu en del av IUC Kalmar län

Från och med november 2020 är IUC Kalmar län projektägare för *Livsmedelsutveckling Sydost*. IUC står för Industriellt Utvecklings Centra och jobbar med företagsutveckling, digitalisering och utbildning i syfte att öka näringslivets konkurrenskraft. Övergången ger *Livsmedelsutveckling Sydost* ett nytt kontaktnät samt möjligheter till synergi med andra branscher. Läs mer under iuc-kalmar.se

Ny medarbetare i projektet är Lars Bylin. Lars är affärsutvecklare med stort hjärta för restauranger, lokalt och småskaligt. Lars är kock i grunden, har drivit restaurang och hotell och har erfarenhet av livsmedelsförädling och företagsutveckling.

Seminarier, kurser och aktiviteter

Minska sockret i din produkt – webinarium den 9/12

Den 9 december kl. 9.00-11.40 bjuder Livsmedelsacceleratorn tillsammans med Livsmedelsföretagen och RISE in till ett digitalt seminarium i produktutvecklingens tecken på temat minska sockret. Läs mer och anmäl dig senast den 7 dec [här](#).

Digital utbildning för köttproducenter med försäljning, varumärkesfrågor och ekonomi

Försäljning, varumärkesfrågor och ekonomi står i fokus när LRF arrangerar fyra utbildningsträffar för köttproducenter. Läs mer [här](#).

Vilka trender dominerar 2021? med Kairos Future den 27/11

På fredag ger omvärldsanalytikerna på Kairos Future en digital framtidsspaning om vilka allmänna omvärldstrender som kommer att dominera nästa år. Föreläsningen ges digitalt kl. 13.00-14.30 och kostar ca tusen kr. Läs mer [här](#).

Märkningsdagen 2020, den 10/12

Den nya EKO-förordningen, Marknadsföring av vegetarisk mat, märket Från Sverige och Livsmedelsreklamens spelplan. Föredrag i urval under en digital heldag. Läs mer [här](#).

Vill du läsa tidigare trendspaningar eller prenumerera på våra utskick?

Kontakta kristina.bergman@iuc-kalmar.se.

(Låt oss veta om du vill lägga till eller ta bort en adress från vår sändlista!)

Inspel och synpunkter på våra utskick välkomnas!

Vänliga hälsningar,

Kristina Bergman, Lars Bylin och Thomas Isaksson

Livsmedelsutveckling Sydost www.iuc-kalmar.se/projekt/lso

Allt material i dessa brev är sammanställt av *Livsmedelsutveckling Sydost*. Ange oss som källa om du skickar materialet vidare eller refererar till det.