



Trender, omvärld och forskning – med fokus på livsmedel

- från Livsmedelsutveckling Sydost vid IUC Kalmar län

Ur innehållet:

- Pandemin bidrar till ökad tilltro till teknik och förpackningar
- Nu är det möjligt att panta take away-förpackningar
- Jakten på det perfekta köttet och den bästa djurvälferden. Vad säger forskningen?
- En robot för det mindre livsmedelsföretaget
- Ny livsmedelsutbildning (YH) i länet!
- Kommande aktiviteter och webinarier

Pandemin bidrar till ökad tilltro till teknik och förpackningar...

Mintel skriver om snabbare utveckling för några av de livsmedelstrender som spåts för 2030. Här återges några exempel (läs mer [här](#)):

- En snabbare och större acceptans för teknikens bidrag till hälsosam och säker livsmedelsproduktion. Tekniska inslag i en produktionslinje kan också betraktas som säkrare ur ett hygienperspektiv.
- **Mer personligt anpassad mat.**
- Förpackningar och plast får ett uppsving, då egen hälsa väger tyngre än miljö.
- Man förväntar sig i större utsträckning att **företag tar ett ökat ansvar** för andra företag i kedjan, såsom underleverantörer, medarbetare, lantbrukare.

Nu är det möjligt att panta *take away*-förpackningar

Idag återvinns bara ca 20 procent av alla snabbmatsförpackningar i Sverige, jämfört med 85 procent av pet-flaskor och aluminiumburkar. Det enligt återvinningsbolaget *&repeat*, som står bakom ett pantsystem för lådor för hämtmat. 140 restauranger har redan anslutit sig.

Så här går det till: *&repeat* förser restaurangerna med returstationer där kunderna kan återvinna muggar och förpackningar när maten är uppäten. Med hjälp av mobilkameran skannar kunden en QR-kod på lådan genom bolagets app, innan den slängs i stationen. Läs mer [här](#). Idag har man främst restaurangkunder i huvudstaden, men även i Uppsala, Västerås och Malmö. När får vi se den i Kalmar, tro..?

”Jakten på det perfekta köttet” – Vad påverkar köttets kvalitet och djurens välfärd?

Vilka faktorer har störst påverkan på köttets ätkvalitet? Den frågan ställer vi till Anders H Karlsson, professor i köttvetenskap vid Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU).

- Enkelt förklarar är de tre viktigaste faktorerna köttets bindväv, fettmarmoreringen samt hur slaktkroppen hanteras.

Anders Karlsson deltar i ett pågående forskningsprojekt, ”Marmorerad, mör och miljövänlig - jakten på det perfekta nötköttet”, som fokuserar hur svenskt lantbruk kan producera ett nötkött som har hög och jämn ätkvalitet, ger lite svinn samtidigt som det produceras på ett för människa och djur bra sätt. Där kommer djurvälferden in i bilden.

- De faktorer som har störst påverkan på djurets välmående, brukar beskrivas med de fem friheterna, som kortfattat omfattar frihet från törst och hunger, frihet från obehag, frihet från smärta, skada, sjukdom, frihet från rädsla samt frihet att utföra naturligt beteende, berättar Anders Karlsson och hänvisar till brittisk forskning på området.

Hur ser du att resultaten i det aktuella forskningsprojektet kan komma lantbruket till godo?

- Ännu finns inga resultat. De första djuren kommer att slaktas i slutet av denna månad. Men vi förväntas oss att projektet ska kunna bidra med svar till frågan hur svenskt lantbruk kan tillgodose behovet av svenskt nötkött av hög och jämn ätkvalitet och med litet svinn, som samtidigt produceras på ett bra sätt för både djur och miljö.

Hör Anders berätta mer om detta under kunskapsdagen **Företagsnära forskning – från jord till bord**, som de tre Smålandslänens livsmedelsstrategier arrangerar den 14 april. Läs mer [här](#).

I Kalmar län produceras ungefär en tiondel av landets allt nöt- och fläskkött.

Roboten – en hjälpande hand även i det mindre livsmedelsföretaget

Inslag av digitalisering och automation blir allt viktigare, framför allt för mellanstora och stora företag. Det slås fast i en ny studie som menar att tillverkningsindustrin kommer att förändras radikalt de kommande tio åren. Enligt rapportförfattarna på Kairos Future kommer de företag som tänker in digitaliseringens och automatiseringens framtida möjligheter redan idag, stå bättre rustade för förändring. Rapporten *Fyra skiften och åtta trender som präglar svensk tillverkningsindustri* kan laddas ner [här](#).

Juiceföretaget Rscueds i Skåne är ett exempel på ett mindre företag (12 anställda 2019) som nyligen installerat en robot.



Fabrikschef Marko Tukaric visar upp roboten.
Foto: Johan Bävman/Universal Robots

– Man tar fem-sex flaskor i handen med tjocka handskar på. Det var stressigt, tufft och jobbigt. Det blev väl uppemot 4 000 plock per dag, det kändes i axlarna, säger Rscueds fabrikschef Marko Tukaric i en artikel i *Food Supply* ([här](#)).

Sedan årsskiftet sköts det jobbet istället av en robot med tre olika specialanpassade gripdon för de olika storlekarna på flaskorna. En robot som med andra ord även passar mindre livsmedelsföretag.

Genom **Robotlyftet** vid Industriellt Utvecklingscentrum kan du få stöd med kunskap och pengar, för att se hur en automation kan hjälpa din verksamhet. Läs mer [här](#).

Ny livsmedelsutbildning i länet!

Nyfiken på teknik och hållbar livsmedelsproduktion? **Systemutvecklare inriktning automation för smart, säker och hållbar livsmedelsproduktion** är namnet på en ny utbildningsmöjlighet via Lernia i Kalmar. Utbildningen startar till hösten, har riksintag och plats för minst 20 studenter. Lärarkåren har gedigen erfarenhet från bland annat automation, hållbar utveckling och livsmedelssäkerhet.

Utbildningen genomförs i samverkan med IUC Kalmar län, Arla Foods, Åbro Bryggeri, Rejlers samt Region Kalmar län. *Livsmedelsutveckling Sydost* har bidragit till uppstarten av utbildningen, och våra ca 300 företagsbesök under 2016-2020 har visat att företagen efterfrågar den här typen av kompetens. Läs mer via Lernias hemsida [här](#). Ansök senast 15 maj.

På spaning med *Livsmedelsutveckling Sydost*

Trender, omvärld och forskning löpande via vår nya facebook-sida med samma namn. [Här](#). Där kan du just nu lyssna till **smakforskare Johan Swahn**.

Kommande aktiviteter och webinarier

Äggseminarium den 25 mars kl. 13.30

Lyssna till Svenska ägg, mikrobiolog Anna Blücher samt till Mushtaq Farooqis presentation av vår äggrapport. Därefter möjlighet till dialog med övriga deltagare. Läs mer och anmäl dig [här](#).

Ät frukost med Torbjörn den 26 mars kl. 9-10.

Inspirationsföreläsning. Torbjörn Backlund driver familjeföretaget Ramsvik Stugby & Camping, som de senaste 25 åren har lyckats öka sin omsättning varje år. Coronaåret 2020 blev Ramsviks bästa säsong någonsin! Läs mer och anmäl dig [här](#).

Livsmedelsföretagande i pandemitider, den 12 april kl. 14-17

Några timmars inspiration och kunskap från företagens 2020. Med bland andra ASA Herrgård, Karlskrona kommun och Carolas Eko. Ett samarbete mellan livsmedelsstrategierna i Kalmar, Kronobergs och Jönköpings län. Moderator Anna K Sjögren. Läs mer [här](#).

Företagsnära forskning – från jord till bord, den 14 april kl. 10-14

Häng med oss på en spännande kunskapsresa från jord till bord, med bland andra företagsnära forskning inom baljväxter, kött och entreprenörskap på landsbygden. Därtill hur Kullabergs vingård utvecklar sin verksamhet med hjälp av forskningsprojekt. Ett samarbete mellan livsmedelsstrategierna i Kalmar, Kronobergs och Jönköpings län. Moderator Anna K Sjögren. Läs [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,

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.