



## Trender, omvärld och forskning – med fokus på livsmedel

- via mail var tredje vecka från Livsmedelsutveckling Sydost vid Region Kalmar län

### Rubriker i detta utskick:

- Träffa ICA-butiker den 21 oktober
- Innovation på riktigt! Inspiration av och med Paul Svensson
- Färska måltidstrender i ny rapport från VisitSweden
- Svensk livsmedelsproduktion har minskat under våren
- Öka andelen järn och zink i växtbaserade livsmedel med rätt beredning och processning
- Framtidens förpackningar och plastsubstitut
- Kalmar läns livsmedelsbransch jämfört med landet som helhet, med fokus på grödor
- Seminarier, kurser och aktiviteter

### Digital "speed date" med ICA den 21 oktober

Intresset för lokalproducerat är stort och efterfrågan ökar hos konsument. **Den 21 oktober arrangerar vi därför en digital "speed date" mellan livsmedelsföretag och ICA-butiker i Kalmar och Kronobergs län.** Du erbjuds då möjlighet att under några få minuter presentera dina produkter för ett antal butiker, med intresse för lokala varor. Samtliga ICA-butiker i de båda länen bjuds in via ICA centralt, vilket innebär att vi ännu inte vet vilka, eller hur många, butiker som deltar. Vi avser även hjälpa till med det taktiska/strategiska tänket som behövs inför en så snabb produktpresentation. Det går bra att delta endast som åhörare. Antalet platser är begränsat.

Är du intresserad av att presentera dina produkter eller höra mer om aktiviteten, kontakta [kristina.bergman@regionkalmar.se](mailto:kristina.bergman@regionkalmar.se), 0480-44 83 88

### Innovation på riktigt!

Vad sägs om **öländska kidneybönor** som ersättare för ank- och gåslever, **bearnaisesås på majs** eller bondbönor som ersättare till avokado i till exempel guacamole?

När **Paul Svensson**, den från tv så kände kocken, pratar hållbara alternativ till traditionella maträtter, blir det så **inspirerande, smart och innovativt** att du bara måste lyssna! Inte sällan handlar det om vegetariska komplement till animaliska produkter och råvaror, men det kan lika gärna handla om att låta det växtbaserade stå i centrum istället för köttet, eller att använda andra typer av kött än de vi vanligen äter, såsom mjölkko, get eller värphöna.

När Kalmarsundsveckan (ett årligen förekommande hållbarhetsevenemang i Kalmar län) arrangerades för ett par veckor sedan var Paul Svensson och Framtidens mat en av programpunkterna. Pauls föreläsning kan ses via länken nedan, tillsammans med ett samtal om dåtidens, nutidens och framtidens mat med livsmedelsforskare Cornelia Witthöft, arkeolog Bodil Petersson och *Livsmedelsutveckling Sydost*, samt ett roligt matsvinsrally med kocken Johannes från Postgatan. Pauls föreläsning nås via följande [länk](#) (scrolla längst ner på sidan och gå 1h och 10 min in i sändningen).

## Färska måltidstrender i ny rapport från VisitSweden

Här kan du hitta inspiration till din verksamhet i rådande förändringstider!

Förra veckan presenterade VisitSwedens måltidsturismprogram en sammanställning av **omvärldsspaningar, analyser och skeenden under vårens pandemi, med koppling till mat, restaurang och måltidsupplevelser**. *Trendrapport 2020 Måltidstrender* finns att hämta [här](#).

Med hjälp av rapporten kan du fördjupa dig i följande fem områden och hur de påverkar restaurang- och livsmedelssektorn, men också läsa om förväntad utveckling mot 2030 och VisitSwedens rekommendationer i relation till detta:

- **Platsobunden och avslappnad måltidsupplevelse.**
- **Smaken för det lokala.** Det lokala förstärks ytterligare och vi intresserar oss allt mer för *människan bakom*. Tänk *storytelling* (webbkurs om 2 timmar [här](#))!
- **Den nya tryggheten.** Högre krav på hygien men också ökad efterfrågan på hållbara upplevelser och företag som tar socialt ansvar.
- **Vi är vad och hur vi äter**
- **Digitala upplevelser**

## Svensk livsmedelsproduktion har minskat under våren

I en sammanställning från Livsmedelsföretagen framgår att livsmedelsindustrin har backat totalt sett under årets andra kvartal, jämfört med samma period 2019. Den inhemska handeln har varit i stort sett oförändrad, medan effekterna av pandemin syns tydligast inom exporten, som sjönk rejält. De tre nordiska länderna samt Tyskland är Sveriges främsta exportmarknader för livsmedel. [Länk](#) till Livsmedelsföretagens konjunkturbrev för perioden, som beskriver situationen närmare.

## Öka andelen järn och zink i växtbaserade livsmedel med rätt beredning och processning

Kroppens upptag av zink och järn från spannmål och baljväxter kan förbättras avsevärt genom att anpassa beredning och process. Det visar Livsmedelsforskning från Chalmers Tekniska Högskola. Hemligheten är att plocka bort tanniner och fytinsyra från livsmedlet, vilket låter sig göras genom att exempelvis reglera surhetsgrad, temperatur och tid, eller genom att använda mikroorganismer, mjölksyrabakterier och svampar, som producerar enzymer som bidrar till processen.

Kunskapen är viktig för att kunna producera vegetariska livsmedel som innehåller järn och zink, två mineraler som annars är knapphändigt förekommande i många växtbaserade alternativ av t.ex. sojaprotein. Järnbrist är vanligt framför allt hos unga flickor och kvinnor, samma målgrupp som tenderar att utesluta kött ur sin kost. Kött är annars vår bästa källa till järn och vår ända källa till hem-järn.

- ”Det är en utmaning för livsmedelsindustrin att ta fram växtbaserade produkter med hög biotillgänglighet av järn och zink så att ett proteinskifte inte leder till försämrad järn- och zinkstatus, särskilt hos unga kvinnor,” skriver Ann-Sofie Sandberg, professor i Livsmedelsvetenskap vid Chalmers Tekniska Högskola, Göteborg i sin artikel [här](#).

## Framtidens förpackningar och platsubstitut

Nu är det dags att på allvar tänka bort plasten. I maj infördes plastskatt på plastpåsar, och i våras

[godkände EU en ny lag](#) som förbjuder plastprodukter för engångsbruk, såsom plastbestick och engångsförpackningar, från och med 2021.

De nya bestämmelserna skyndar på utvecklingen av alternativ, och världen runt pågår en rad olika utvecklings- och forskningsprojekt. Nyligen meddelar McDonald's Sverige att man har tagit bort 50 ton plast under 2019, att alla plastsugrör försvinner från och med september samt att plastbrickor successivt byts ut mot återvunnen plast. De stora kedjorna kan naturligtvis göra skillnad om de ställer om, men det vore också intressant att höra vad du som driver företag i Kalmar län eventuellt gör för att anpassa verksamheten till de nya reglerna. Låt oss veta!

[AGFO](#) har gjort en gedigen summering av olika spännande initiativ [här](#), såsom förpackningar av återvunnen plast, pappersflaskor för kolsyrade drycker, sugrör på svensk vass eller halm samt engångstallrikar av torkade löv. Därutöver hittar forskare i olika delar av världen enzymer och insekter som kan [bryta ner](#) plaster.

”I Sverige är förpackningar det största enskilda användningsområdet för plast sett till vikt, enligt en undersökning från 2019. Etappmålet ska leda till ändrade beteenden hos konsumenter och andra aktörer så att förpackningar används flera gånger innan de blir avfall eller återvinns”, skriver Regeringen [här](#).

### **Kalmar läns livsmedelsbransch jämfört med landet som helhet, med fokus på grödor.**

I vårt förra utskick (v. 35) presenterade vi en sammanställning över Kalmar läns livsmedelsbransch i relation till landets, utifrån förädlingsvärden, arbetsställen och produktionsvärden för animalier. Nu kompletterar vi den redan positiva bilden med trädgårdsproduktion, jordbruk och vegetabilier. Håll till godo. Källa är Jordbruksverkets statistiksammanställning från maj, som finns i sin helhet [här](#).

	<b>Kalmar län</b>	<b>Sverige</b>
<b>Sysselsatta</b> , förändring i procent, för perioden 2015-2017:		
Antal arbetsställen hela livsmedelskedjan	- 2 %	- 1 %
Antal sysselsatta trädgårdsproduktion	- <b>19 %</b>	- 32 %
Antal sysselsatta jordbruk (1999-2016)	- 6 %	- 3 %

>> Kvinnor sysselsatta i jordbruk ökade däremot både till antal och andel under perioden.

	<b>Kalmar län</b>	<b>Sverige</b>
Utvecklingen av <b>produktionsvärdet</b> för några olika <b>vegetabilier</b> för perioden 1999-2017 resp. 2018:		
Produktionsvärde spannmål	+ 14 %	+ 35 %
Produktionsvärde matpotatis	+ <b>125 %</b>	+ 75 %
Produktionsvärde oljeväxter*	- 12 %	+ 0,8 %
Produktionsvärde grönsaker	+ 95 %	ingen uppgift
Produktionsvärde frukt	+ <b>172 %</b>	+ 70 %
Skörd av hallon	+ <b>563 %</b>	ingen uppgift
Skörd av jordgubbar	+ <b>55 %</b>	+ 24 %

\*raps, ryps och oljelin

## ***Seminarier, kurser och aktiviteter***

### **Ekologiskt i fokus**

Förutsättningarna för mer ekologisk produktion är stora och goda i vårt län. Mål och möjligheter med ekologisk produktion står i fokus när Länsstyrelsen Kalmar län imorgon torsdag (24 sept) bjuder in till [Dinner in the Field](#). Ett annat evenemang värt uppmärksamma är digitala [Ekologiska Framtidsdagen](#) den 30 september.

### **Nyfiken på äpplen och päron, sorter och förädling?**

Den 1 oktober kl. 13.00 – 16.00 arrangerar Länsstyrelsen Kalmar län en träff på temat, med bl.a. pomolog Niklas Medin. Läs mer [här](#).

### **Det fortsatta arbetet med länets livsmedelsstrategi...**

...presenteras på det årliga **Rådslaget**, som börjar bli en tradition. Välkommen den 17 nov! Läs mer [här](#).

### **Vill du läsa tidigare trendspaningar eller prenumerera på våra utskick?**

Läs mer på [www.regionkalmar.se/livsmedelsutveckling](http://www.regionkalmar.se/livsmedelsutveckling), eller via direktlänk [här](#).

(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 och Thomas Isaksson  
*Livsmedelsutveckling Sydost*

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