



Trender, omvärld och forskning – med fokus på livsmedel

- från Livsmedelsutveckling Sydost vid IUC Kalmar län

Att odla i butik blir allt mer populärt

Allt fler butiker väljer att odla eget grönt i butik. Söder om Sundsvall startar nu basilikaodling i en Kvantum-butik. - Det här är framtidens sätt att odla!, menar handlaren. Läs [här](#).

Tidigare har vi berättat om butiken i Östersund som planerar för att etablera såväl lax- som grönsaksodling på sin parkering. Se [här](#).

Den 1 november trädde UTP-lagen i kraft

”Du som är aktör inom jordbruks- och livsmedelskedjan och som köper jordbruks- och livsmedelsprodukter, exempelvis som grossist, dagligvaruhandlare eller kioskägare omfattas av den nya lagen.” Så skriver Svensk Handel på sin hemsida.

Syftet med det nya UTP-direktivet är att förhindra otillbörliga handelsmetoder som exempelvis snedvrider konkurrens. Det är främst större företag som kommer i fråga, med en årsomsättning på över 2 miljoner euro. Läs en kort sammanfattning inklusive ”svarta listan” och ”grå listan” via Svensk Handel [här](#). Bland annat är det numera förbjudet att betala senare än 30 dagar, avbeställa en order inom 30 dagar och en hel del annat.

Få bättre inblick i det regionala livsmedelsarbetet med Rådslag livsmedel i repris

Du som missade Kalmar läns livsmedelsstrategis årliga rådslag den 17 november, kan se en repris [här](#) (tillgänglig tom 12 december). Under den första dryga timmen bjuder vi på en årskavalkad med berättelser och filmer från året som gått.

Därtill bjöd rådslaget på en presentation av ICA:s senaste framtidsrapport om konsumenten och den växtbaserade maten av framtidsanalytiker Ann-Katrin Tottie och Innovation Manager Sara Maxence (2 h, 47 min in i sändningen).

Deltog gjorde även KLS Ugglarps Jonas Thunestål (1 timme in i sändningen) samt Kalmar Ölands Trädgårdsprodukters Håkan Johnsson (1h, 25 min in i sändningen).

Här hittar du ICA:s Framtidsrapport [Växa tillsammans!](#)

Bild: ICA berättar om nya produktsamarbeten med ärtor och bönor från bl.a. Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter

CASE

Svenskt växtbaserat

Vad? ICA-initiativ för att öka andelen svensk, växtbaserad mat. Lansering av 10 produkter under 2021 och ännu fler 2022.

Hur? Samarbete med utvalda leverantörer och co-brandade produkter: fokus på råvaror som är viktiga för en grön omställning.

Varför? Driva utvecklingen mot ett mer hållbart, svenskt matsystem.

Resultat? Samverkan med 2 leverantörer (Gunnarshögs gård & Kalmar Öland Trädgårdsförening) för att skala produktionen av svenska råvaror. Första 10 produkterna lanseras hösten 2021.



Sallad renas från jord och grus med ultraljud

Sallad tvättas vanligen flera gånger med vatten innan den når butik och konsument. Ett forskarteam har nu kommit fram till att salladen istället kan renas från jord och grus med ultraljud. Se hur det går till [här](#). Spännande teknik, som säkert kan få fler användningsområden i framtiden.

Bakterier omvandlar plast till ätbart protein

Det låter som science fiction, men forskare på andra sidan Atlanten har nyligen prisats för sin innovativa uppfinning att med hjälp av svampar och bakterier omvandla plastavfall till ätbart protein. Det har sedan tidigare varit känt att vi kanske delvis kan förlita oss på mikrobakteriers förmåga att reducera plast, men därifrån till mat känns steget långt, och frågan är om vi konsumenter någonsin vill äta produkter från plast. Läs mer [här](#).



Steg för steg-guide för Måltidsturism

VisitSweden har tagit fram ett omfattande material med syfte att underlätta för dig som bedriver verksamhet med koppling till mat och turism.

88 sidor om bland annat **storytelling**, **digital marknadsföring**, hur du lär känna din **målgrupp**, **trender**, **sensorik** och mycket mer. Hela guiden som pdf hittar du [här](#). Du kan också **lyssna till de olika delarna** som korta podd-sändningar [här](#).

Bild: The Edible Country vid Stufvenäs Gästgiveri

Hur utveckla kundupplevelsen med små resurser?

Customer Experience Management för små livsmedelsföretag, ett seminarium inom MATplus med Linnéuniversitetet den 30 nov kl. 10-12, samt uppföljning 2 dec. Läs mer [här](#).

Mat och livsmedelsproduktion ur ett energiperspektiv

Hur har människans eget bränsle producerats genom tiderna? Se denna intressanta [dokumentär](#) från Kunskapskanalen.

Vill du läsa tidigare trendspaningar eller prenumerera på våra utskick?

Kontakta kristina.bergman@iuc-kalmar.se. (Vill du *inte* längre läsa våra utskick? Hör av dig då också!)

De senaste kunskapsbreven finns tillgängliga [här](#).

Vänliga hälsningar, *Livsmedelsutveckling Sydost* www.iuc-kalmar.se/projekt/lso

