



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

- från Livsmedelsutveckling Sydost vid IUC Kalmar län

### Ur innehållet:

- Hur stor andel av våra livsmedel produceras i Sverige?
- Nationellt samarbete vid kris
- Vad kännetecknar livsmedelsföretag som skapar innovationer?
- Om växtförädling på äpple och potatis, via SLU
- Mingla med gastronomer!
- *Food & Friends* trendsparar på regional kunskapsdag

### Hur stor andel av våra livsmedel är producerade i Sverige?

En högaktuell fråga i dessa tider. Den svenska livsmedelsimporten har ökat snabbt de senaste 25 åren, och ca **hälften av maten vi äter är importerad** ([LRF, 2018](#)). Vi importerar ungefär dubbelt så mycket jordbruksprodukter och livsmedel som vi exporterar, och nästan all vår import av mat kommer från andra EU-länder, då framför allt Nederländerna, Tyskland och Danmark.

Jordbruksverket för statistik över vår marknadsandel för olika produktgrupper, och syftar då på den andel av den totala förbrukningen som produceras i Sverige (ej självförsörjning).

- Vår marknadsandel för **spannmål, socker, ägg och morötter ligger på runt 100 %** (strax över för spannmål, strax under för matpotatis).
- Den svenska marknadsandelen 2020 för **nötkött** (ca 60 %), **griskött** (80 %) och **matfågel** (77 %) ökar sedan några år tillbaka.
- Den svenska marknadsandelen för **lammkött** ligger på ca 30 % har varit relativt stabil de senaste åren.
- Även **ägg** hamnar högt, med en marknadsandel på ca 98 % 2020 (möjligen bidrar kraftiga fågelinfluensautbrott till lägre andel 2021).
- **Andelen svensk ost har minskat kraftigt** under de senaste 20 åren; från ca 85 % 2000 till 41 % 2020. Eller endast 30 % enligt Livsmedel i Fokus [här](#). Detta trots att antalet hantverksmejerier ökar och efterfrågan på mejerier likaså. Se [här](#).

För Jordbruksverkets sammanställning "Hur stor andel av livsmedlen..." se här [här](#).

### 25 aktörer går samman för att lösa livsmedelsförsörjningen vid kris

Livsmedelsverket meddelar att ett antal myndigheter och företag går samman för att tillsammans bygga upp en beredskap vid kris. Så här skriver Livsmedelsverket: "Målet med uppdraget är att **skapa ett nätverk av företag, branschorganisationer, myndigheter och andra aktörer med stor betydelse för livsmedelsförsörjningen**. Nätverket ska förbereda handlingsalternativ för att kunna hantera störningar i olika flöden. Myndigheterna och näringslivet ska också ta fram ett gemensamt **signalsystem** för att tidigt upptäcka störningar som kan leda till brist. Tanken är att snabbt kunna vidta åtgärder och därmed stärka företagets och samhällets robusthet vid en allvarlig bristsituation." Läs mer om samarbetet och deltagande aktörer [här](#).

### Vad kännetecknar innoverande livsmedelsföretag och vad kan vi lära av dem?

Internationalisering, benägenhet att ta in extern kompetens samt samverkan med forskning och

**andra företag.** Det är några faktorer som utmärker företag som i högre grad skapar innovationer, enligt aktuell forskning.

**En stor andel av de som innoverar är mikroföretag med 1-10 anställda.** Likväl sticker multinationella koncernbolag ut i innovationsgrad och -höjd. Exporterande företag likaså, dvs. internationalisering i olika bemärkelse tycks driva på innovationsgrad och -höjd. **Dessutom har innoverande företag en högre grad av samverkan med företag** i samma branscher samt med sina leverantörer. Även samverkan med universitet/högskola eller FoU-institut är något större hos företag som skapar innovationer. En öppen, kreativ och modern företagskultur likaså, samt ett fokus på varumärke och tillväxt.

I telefonintervjuer med drygt 1 300 livsmedelsföretag längs hela kedjan har forskare vid Jönköping International Business School ställt frågan *Har företaget under 2017-2019 introducerat en ny eller väsentligt förbättrad produkt/tjänst, process, organisation eller marknadsföring?* De företag som svarar *Ja* anses i studien vara innoverande. Ca 90 % av företagen i ledet "Livsmedelsindustri" svarar ja, och är därmed det led i kedjan som är bäst på innovationer. Studien har gjorts på uppdrag av Sweden Food Arena och med finansiering av Tillväxtverket. [Här](#) återfinns rapporten från studien.

## Ta del av SLU:s kunskap om växtförädling av äpple och potatis!

SLU arrangerar i maj följande workshops:

**9 maj:** Workshop om växtförädling och äpple. Läs mer [här](#).

**16 maj:** Workshop om växtförädling och potatis. Läs mer [här](#).

## Mingla med gastronomer!

**Den 7 april bjuder Gastronomiprogrammet** vid Högskolan i Kristianstad in livsmedelsföretag och studenter för nätverkande på temat hållbarhet. Du som företag har möjlighet att presentera din verksamhet, lära mer om studentkonsultverksamheten och träffa ett gäng gastronomistudenter! En finfin möjlighet som bäddar för ökat utbyte mellan högskola och näringsliv. Läs mer [här](#).

## Food & Friends trendspanar när Smålandslänet bjuder på digital kunskap!

Den 7 april är du välkommen att lyssna på färsk trendspaning och aktuella infallsvinklar på temat Förändringstid. Kl. 8.30 – 12.00. Läs mer och anmäl dig [här](#). Ur programmet:

- Lennart Wallander, **Food & Friends**, om en ny matvärld
- Pär Aleljung, **Beredskapshandläggare Livsmedelsverket**, om verktyg för klimatanpassning.
- **Rickard Tellström**, docent och matkulturhistoriker, om vad en pandemi gör med människors matvanor.

## Nu finns Livsmedelsutveckling Sydost på Facebook!

Följ vårt arbete, våra aktiviteter och erbjudanden samt trender, omvärld och forskning på sidan [Livsmedelsutveckling Sydost](#). Parallellt med denna sida engagerar vi oss också fortsatt i gruppen "Livsmedelsstrategi för Kalmar län"! Vi ses där!

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

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

De senaste kunskapsbreven finns [kalmar.se/projekt/iso](http://kalmar.se/projekt/iso)



tillgängliga [här](#). >> [www.iuc-](http://www.iuc-)