LIVSMEDELS-
UTVECKLING
SYDOST

Med fokus på livsmedel

Omvärldsbrev med trender, nyheter och forskning • Sept 2026

Från konsumentbeteenden och beredskap till hållbarhet och cirkulära råvaruflöden. I månadens omvärldsbrev lyfter vi bland annat forskning om hur livsmedelssvinn kan bli en resurs i fiskfoder och nya rön om vilka åtgärder som ger störst miljöeffekt i livsmedelssystemet. Som vanligt tipsar vi såklart också om aktuella evenemang för dig som arbetar med livsmedel!

Aktuella spaningar i detta brev

- Gammalt bröd kan få nytt liv som fiskfoder
- Ny digital övningsbank för stärkt beredskap
- Enkät om framtidsfrågor
- Ny studie: störst miljöeffekt finns i mindre svinn och mindre nötkött
- Webbinarium: hållbarhetsrapportering för livsmedelsindustrin
- Bekämpningsmedel gör 46% av världens jordbrukare sjuka varje år
- Podd: Smak väger tyngre än hållbarhet, enligt framtidsspanaren Mike Lee

Kommande evenemang

- Glasriket Matmässa
- SM i mathantverk
- Bak & Choklad
- Workshop om bovete
- Sjömatens dag
- Rådslag Kalmar läns livsmedelsstrategi
- Snabbkurs i lantbruk för storkökskockar
- Lokala baljväxter i modern matlagning med Fredagskocken

FORSKNING

Gammalt bröd kan få nytt liv som fiskfoder

Forskare vid Högskolan i Borås har visat att kasserat bröd kan omvandlas till en proteinrik ingrediens för fiskfoder genom fermentering.

I studien bidrog den nya råvaran till bättre tillväxt hos odlad fisk samtidigt som klimatpåverkan, markanvändning och övergödning minskade jämfört med konventionella fodersystem. Resultaten illustrerar hur reströmmar från livsmedelsindustrin kan skapa nya affärsmöjligheter och bidra till en mer cirkulär bioekonomi.

Läs mer om studien

NYHET

Ny digital övningsbank för stärkt beredskap

Hur väl rustad är din verksamhet för oväntade störningar och avbrott? För att underlätta beredskapsarbetet har Livsmedelsverket lanserat en digital övningsbank med scenarier för aktörer inom livsmedels- och dricksvattenförsörjningen.

Verktyget gör det enklare att testa organisationens förmåga att hantera olika händelser och anpassa övningarna efter den egna verksamhetens behov.

Till övningsbanken

NYHET

Enkät om framtidsfrågor

Hur ser du på framtiden för svensk livsmedels-produktion och livsmedelskedjan? Det vill Tillväxtutredningen veta.

Dina erfarenheter och perspektiv är viktiga för arbetet med att ta fram en långsiktig tillväxtagenda för en stark och hållbar svensk livsmedelsförsörjning. I den här enkäten vill man fånga upp tankar om framtida möjligheter, styrkor, utmaningar och osäkerheter.

Besvara enkäten (senast 11 okt)

FORSKNING

Ny studie: störst miljöeffekt finns i mindre svinn och mindre nötkött

En ny studie från IVL Svenska Miljöinstitutet och KTH visar att minskat matsvinn och lägre konsumtion av nötkött kan ge större miljövinster än en ökad andel ekologiska livsmedel.

Forskarna menar att hållbarhetsarbetet bör fokusera mer på vilken faktisk effekt olika åtgärder ger, snarare än enbart på vilka produkter som köps in. Studien pekar också på att hållbarhetsmål ibland kan stå i konflikt med varandra, vilket gör det viktigt att utvärdera flera miljöaspekter samtidigt.

Ta del av studien

NYHET

Webbinarium: hållbarhetsrapportering för livsmedelsindustrin

Allt fler kunder efterfrågar hållbarhetsdata från sina leverantörer. I detta inspelade webbinarium får små och medelstora livsmedelsföretag ta del av konkreta erfarenheter och kunskap om hur hållbarhetsrapportering kan förenklas med hjälp av en gemensam frivillig standard.

Webbinariet visar hur ett mer strukturerat arbetssätt kan minska administrationen, underlätta kunddialogen och skapa bättre ordning på företagets hållbarhetsdata. Arrangeras av RISE och finansieras av Jordbruksverket genom projektet SPIRA – Stärkt livsmedelsproduktion: robusthet & konkurrenskraftig förädling.

Se webbinariet

FORSKNING

Bekämpningsmedel gör 46% av världens jordbrukare sjuka varje år

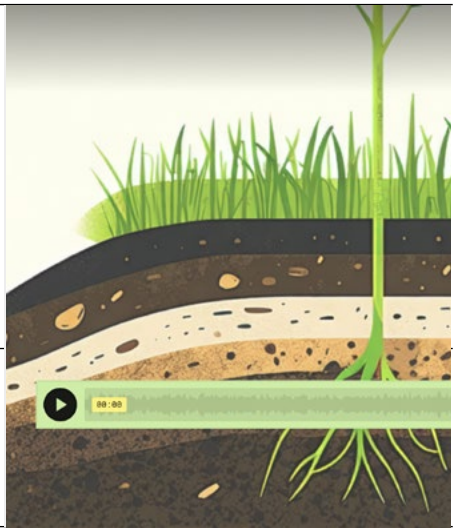
Omfattande problem med akut bekämpningsmedelsförgiftning bland jordbrukare i flera delar av världen, visar en ny studie som sammanställt data från 139 länder.

Problemen uppges vara särskilt omfattande i delar av Asien och Afrika, regioner som är viktiga för den globala produktionen av bland annat kaffe, frukt, grönsaker och kryddor – råvaror som används i många svenska produkter. Studien lyfter betydelsen av arbetsmiljö, hälsa och hållbarhetsarbete i råvaruproduktionen, samtidigt som resultaten har lett till debatt kring hur riskerna ska bedömas och mätas. Detta är frågor som blir allt viktigare i takt med ökade krav på transparens och hållbarhetsinformation i livsmedelskedjan.

Läs rapporteringen

NYHET

Podd: Smak väger tyngre än hållbarhet, enligt framtidsspanaren Mike Lee



I den här podden möts livsmedelsstrategen Dr. Maddie Mitchell och den internationella experten på livsmedelsinnovation Mike Lee i ett samtal om vad som formar morgondagens livsmedelssystem.

De diskuterar varför konsumenter fortfarande väljer smak, pris och bekvämlighet före hållbarhet, men också den växande kopplingen mellan jordhälsa, smak och näringsinnehåll. Samtalet berör även innovation, diversitet av grödor och vilken roll företag och entreprenörer kan spela i utvecklingen av framtidens mat. Podden är på engelska.

Lyssna här!

Kommande evenemang

Glasriket Matmässa samlar smaker från regionen

3 oktober, Boda

I oktober är det för andra året dags för Glasriket Matmässa i Boda Glasbruk. Besökare får möjlighet att upptäcka lokala råvaror, mathantverk och produkter från producenter och hantverkare i regionen.

Mässan bjuder på smaker, möten och berättelser från de som står bakom maten och produkterna, samtidigt som den lyfter fram den bredd av livsmedel, traditioner och entreprenörskap som finns i Glasriket och dess omgivningar.

Se program och utställare

SM i mathantverk

8-9 oktober, Kristianstad

Den 8-9 oktober i Kristianstad avgörs årets SM i Mathantverk. Tävlingen arrangeras av Eldrimner, som är nationellt resurscentrum för mathantverk.

I år samarbetar Eldrimner med Kristianstad kommun och Visit Kristianstad. Parallellt med tävlingen erbjuds nätverkande, aktiviteter och seminarier för mathantverkare. Det blir också en matmarknad på Kongresshallen Yllan där besökare får chans att uppleva, smaka, inspireras av och hylla mathantverket.

Programmet som pdf

Mer information om SM i Mathantverk

Bak & Choklad i nytt format

9-11 oktober, Stockholmsmässan

I höst arrangeras Bak & Choklad Pop-up som en del av Hem & Villamässan och Trädgårdsmässan Höst på Stockholmsmässan. Besökare kan upptäcka choklad, praliner, bakverk och andra delikatesser från utställare med fokus på smak och hantverk.

Under mässhelgen avgörs även Pralin-SM, där några av Sveriges främsta pralintillverkare tävlar om mästerskapstiteln. En och samma biljett ger dessutom tillgång till flera mässor under samma tak.

Besök eventsidan

Workshop om öländskt bovete
15 oktober, Öland

Bovete är en gröda som både har många hälsofördelar – och dessutom går det att göra mängder av goda maträtter och bakverk på det!

Få inspiration, dela erfarenheter och lär dig mer om bovete under denna inspirationsworkshop som arrangeras av Livsmedelsutveckling Sydosts projekt GODARE tillsammans med Hushållningssällskapet.

Mer information och anmälan

Fira Sjömatens dag
19 oktober

I samband med International Seafood Day blir det premiär för firandet av en svensk Sjömatens dag.

Sjömatens dag hyllar sjömaten och alla dess mervärden, förmedlar kunskap och inspirerar till att laga och äta mer sjömat. Initiativtagare är Sjömatsfrämjandet och Blå mat – centrum för framtidens sjömat.

Läs mer om Sjömatens dag

Anmäl en aktivitet innan 5 oktober
Vill du anordna en aktivitet under under Sjömatens dag – kanske genom en kampanjvara eller tipsa om goda sjömatsrecept? Inspiration från förra året hittar du på webbplatsen. Aktiviteter som inkommer innan 5 oktober läggs upp på sidan om Sjömatens dag.

Anmäl din aktivitet

Framtidens mat i fokus på Rådslag för livsmedelsstrategin
22 oktober, Kalmarsalen

Nu formas Kalmar läns uppdaterade livsmedelsstrategi, ”Växande Värde 2027–2036”. Under höstens rådslag finns tillfälle att göra sin röst hörd och påverka branschens utveckling.

Under dagen utlovas både färska omvärldsanalyser och interaktiva workshops i mindre grupper. Diskutera och arbeta fram konkreta förslag till prioriteringar inför de kommande årens handlingsprogram!

Läs mer och anmäl dig

Snabbkurs i lantbruk för storkökskockar

28 oktober, digitalt

Vill du få en bättre förståelse för hur svensk mat produceras och vilka förutsättningar som påverkar råvarorna du arbetar med?

I denna snabbkurs presenteras i mycket kortfattad och kondenserad form hur lantbruk bedrivs i Sverige. Kursen vänder sig till storkökskockar, kostchefer och måltidspersonal (men även andra intresserade är välkomna!). Målet är att ge en inblick i hur svenskt lantbruk går till i praktiken, vilka grödor och råvaror som produceras och hur det går till för att bidra till en bättre dialog och ett utvecklat underlag för mer lokala råvaror i storköken i Sverige.

Mer information om kursen

Anmälan

Lokala baljväxter i modern matlagning med Fredagskocken Mattias Larsson

2 november

Hur kan lokala baljväxter bidra till godare, mer hållbara och lönsamma måltider? Fredagskocken Mattias Larsson varvar i denna workshop teori med praktisk matlagning där deltagarna får utforska baljväxternas möjligheter i allt från sallader och varmrätter till bröd och bakverk.

Under dagen diskuteras smak, textur och hållbarhet samtidigt som deltagarna får utveckla egna rätter och ta del av konkreta idéer att använda i den egna verksamheten. Kursen riktar sig till restauranger, cateringföretag, livsmedelsbutiker och andra livsmedelsföretag i Kalmar län.

Läs mer och säkra din plats

Med vänlig hälsning

Anna Carin Pålsson, Karin Malm,
Sofie Florå och Lina Hultberg
Livsmedelsutveckling Sydost | IUC Kalmar län

Följ oss på LinkedIn!

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

Vill du få information och nyhetsbrev från Livsmedelsutveckling Sydost? Maila oss på *livsmedelsutveckling@iuc-kalmar.se* så lägger vi till dig på listan.

Vill du inte få information från Livsmedelsutveckling Sydost framöver? Svara på detta mejl med ”nej tack”.

LIVSMEDELS-
UTVECKLING
SYDOST