

Indigo Ag tar hem förstaplatsen

Grundat 2013, tagit in 650 miljoner dollar i investeringar





👁 Spaning:

Vad äter vi i framtiden?

– om konsumenttrender och nya möjligheter

Frida Jonson

- Lantbruksjournalist
- Medgrundare av AGFO
- Innovationer, ny teknik, hållbarhet



Insikts- och mediebolag med fokus på framtidens matsystem

Vi hjälper företag och organisationer att identifiera och genomföra en hållbar förändring.
Unik kunskap och analytisk förmåga inom mat, innovation och hållbarhet.

Rådgivning och analys



Trend- och omvärldsbevakning



Inspiration



Event och nätverk



Media



Utbildning



Vad ska jag äta idag?

Gott • Bra för planeten • Bra för hälsan • Billigt • Snabbt
• Enkelt • Passa min identitet och mitt instagramkonto

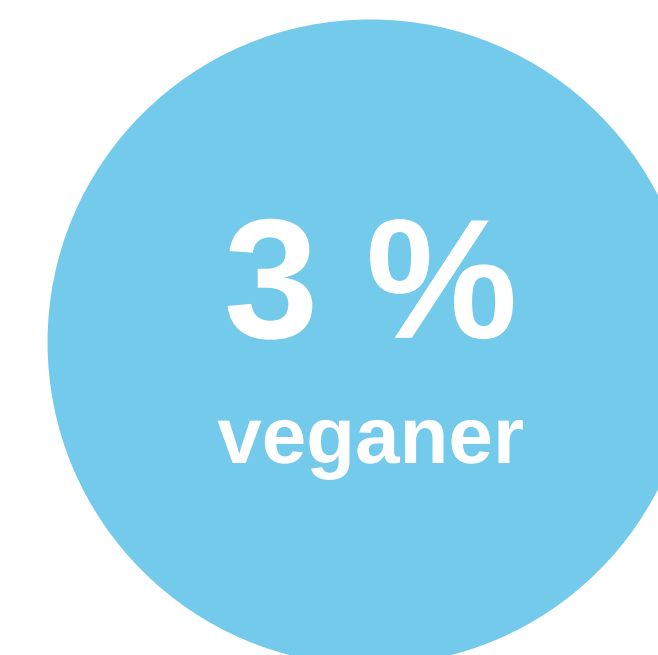
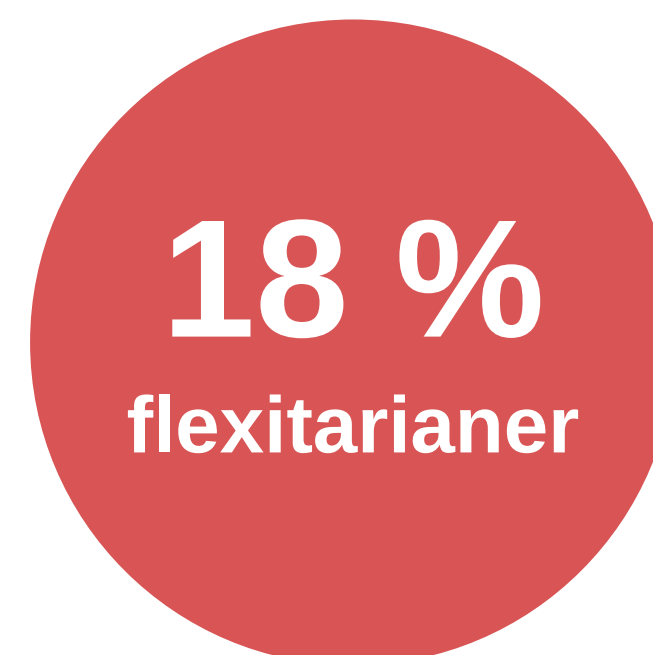


En ny generation bestämmer över familjens tallrik

Mat är en av de mest framträdande identitetsmarkörerna bland unga

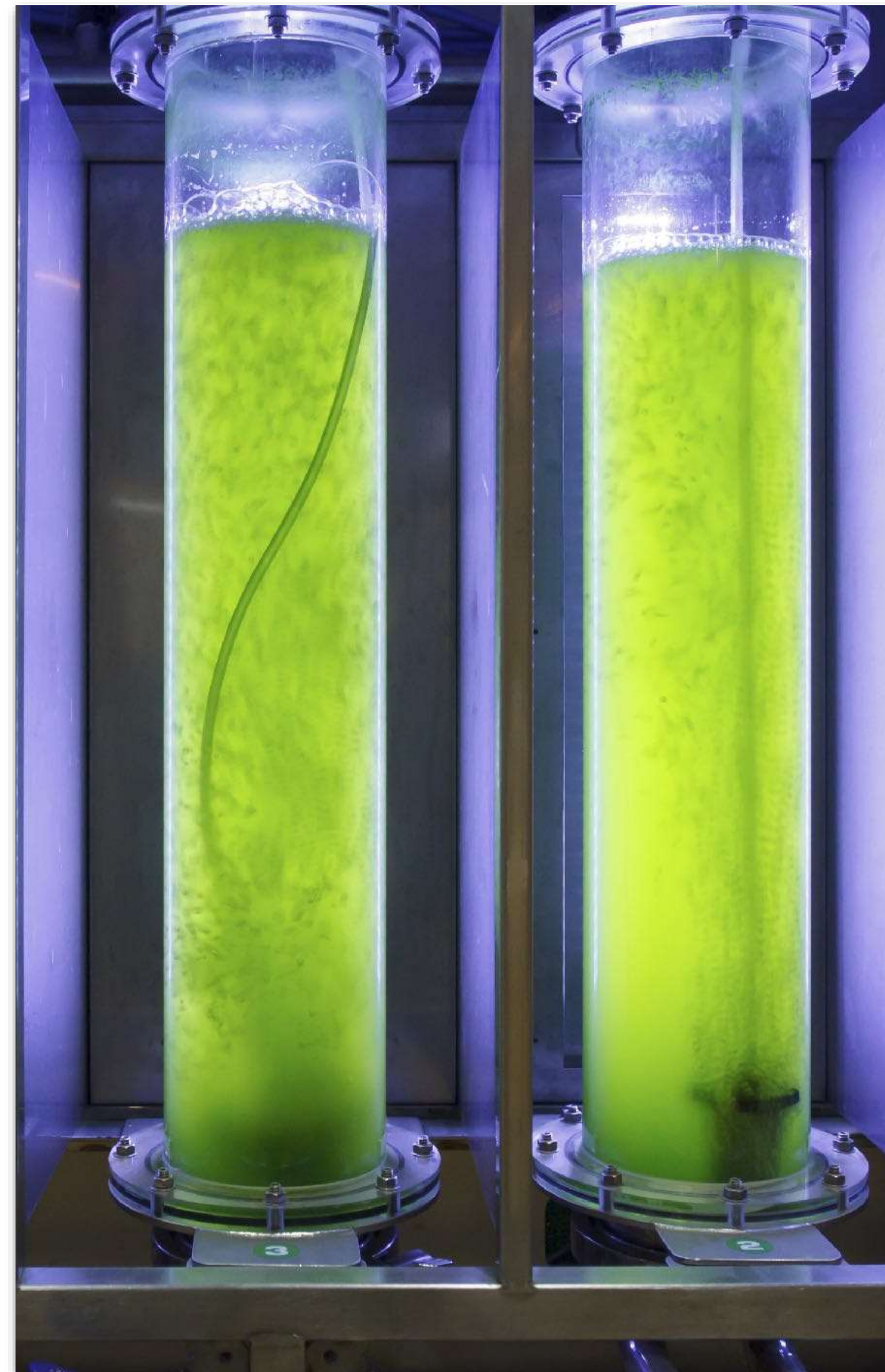


- 71 % är med och bestämmer vilken mat som handlas hem.
- 66 % har påverkat sin familj att förändra sina konsumtionsvanor.



Nya sätt att framställa protein

Utveckling pågår inom cellbaserat kött, insekter, alger, landbaserad fisk



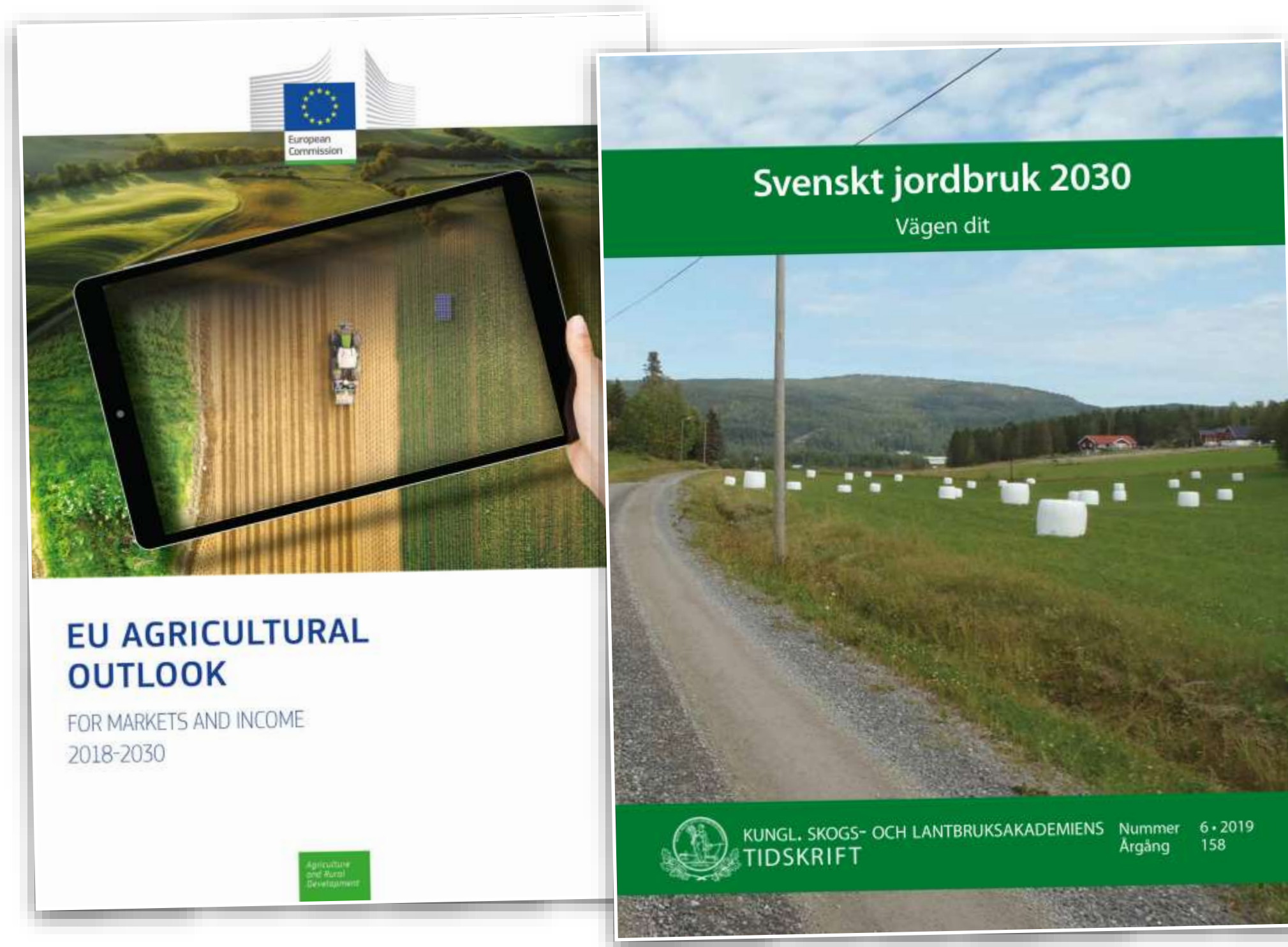
3 förflyttningar som visar vägen

- Lokalt
- Bekvämlighet
- Hälsa

Hållbarhet

Framåt: Konsumenten ändrar sina köpval

Hur produkterna kan påverka miljö och klimat blir viktigare



- För producenterna innebär det ofta högre produktionskostnader men även möjligheter att ta ut ett högre pris på marknaden.
- Närproducerat samt ekologisk och olika typer av certifierad produktion antas komma att ta större andel av marknaden.
- EU:s gemensamma jordbrukspolitik i förändring med mer hållbarhet och konkurrenskraft i fokus.

Förflyttning 1: Lokalproducerat och nära



Sju av tio svenskar väljer helst svenskproducerad mat när de handlar. Kunderna efterfrågar även närproducerad mat i högre utsträckning.



Prisvärt, ekologiskt, lokalt och hälsa är starka trender just nu i vår matkasse.



Lokala råvaror i kändiskockarnas kombinerade krog och lanthandel



2008-2018: Från 3 200 till 4 600 svenska livsmedelsföretag, en ökning med 44 procent.

Hyperlokalt från staden

Fler företag och restauranger odlar i städerna



Konsumenterna:

De här råvarorna skulle vi välja svenskodlat oftare av – om det var mer tillgängligt

- Tomat
- Broccoli
- Kål
- Sötpotatis
- Havre och bönor



”

Vi tror på bondbönor, ärter och havre.
Även naturbeteskött. Vi tror svensk ost
kommer att efterfrågas mer och inte främst
vanlig hårdost utan feta, mozzarella,
halloumi och andra ostar som används i
matlagning och där det finns utmaningar
med produktionen utomlands.

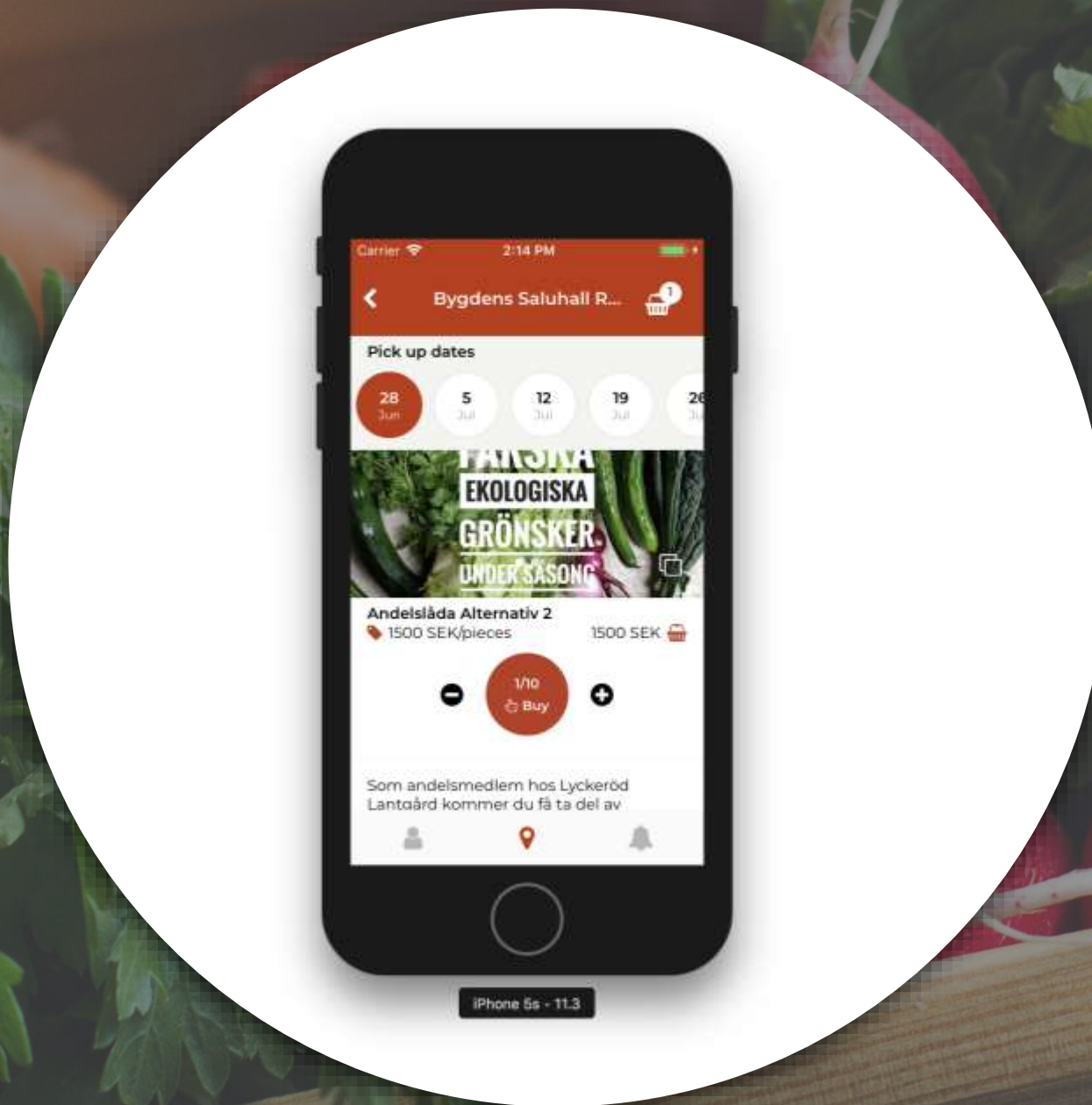
Tobias Rydergren
Presschef Coop



AGFO

Mer lokalt: Relationsmat där mellanledet kapas

Över 30 svenska digitala tjänster säljer lokalproducerad mat direkt till konsument



**Växande intresse för
köp via rekoringar i
landet**

av Omni

Spannmål börjar få en identitet

Kulturgrödor som Dala-lantvete och Hallandsvete får nytt liv



SKÖRDETID. Thomas, Hanna och Kerstin Björklund på Warbro Kvarn i Södermanland vittnar om hur marknaden för så kallade kulturgrödor växer.
Foto: Oskar Omne



SAS

”Det är fantastiskt att vi kan ha ett nära samarbete med mindre producenter från hela Skandinavien för att utveckla vår kulinariska ambition utifrån nordisk tradition och ursprung”, säger Karl Sandlund, Executive Vice President Commercial.



AGFO

Kex från grödor i en god växtföljd

Future Market vill motverka monokulturer



AGFO

Blockkedjan som verktyg för lokal mat

Ökad transparens och valfrihet?



Grain Craft & Indigo Announce Consumer-Driven Supply Agreement for One Million Bushels of Identity Preserved Wheat

indigo™

Unik lösning för småskaliga livsmedelsföretag

Ett system som ska verifiera ursprung och möjliggöra en direktkanal mellan lantbrukare och konsument. Det är idén som ska underlätta för småskaliga livsmedelsproducenter och som nu utvecklas av Agrovektor AB.



Källa: Jordbruksaktuellt

Svenska råvaror vi ser en växande efterfrågan på de kommande fem åren:

- Grå-, gul- och höstärta.
- Gamla sädesslag som hirs, speltvete, även quinoa och hampa.
- Bondbönor, lupiner, havre och soja.
- Växthusprodukter som paprika, gurka, tomat, aubergine.
- Svensk frukt.
- Grillostar, eldostar.
- Griskött, kyckling (enligt European Chicken Commitment), nöt och lamm.



Insikter: Lokalproducerat på frammarsch

- Värde för konsumenten behöver inte vara en ny, lyxig produkt utan en möjlighet att göra skillnad och nytta.
- Hög efterfrågan på svenskproducerat.
- Rätt tidpunkt att hitta lokala samarbeten.
- Närproducerat antas komma att ta större andel av marknaden.
- Miljö och klimat allt viktigare för konsument.

Prata två och två:

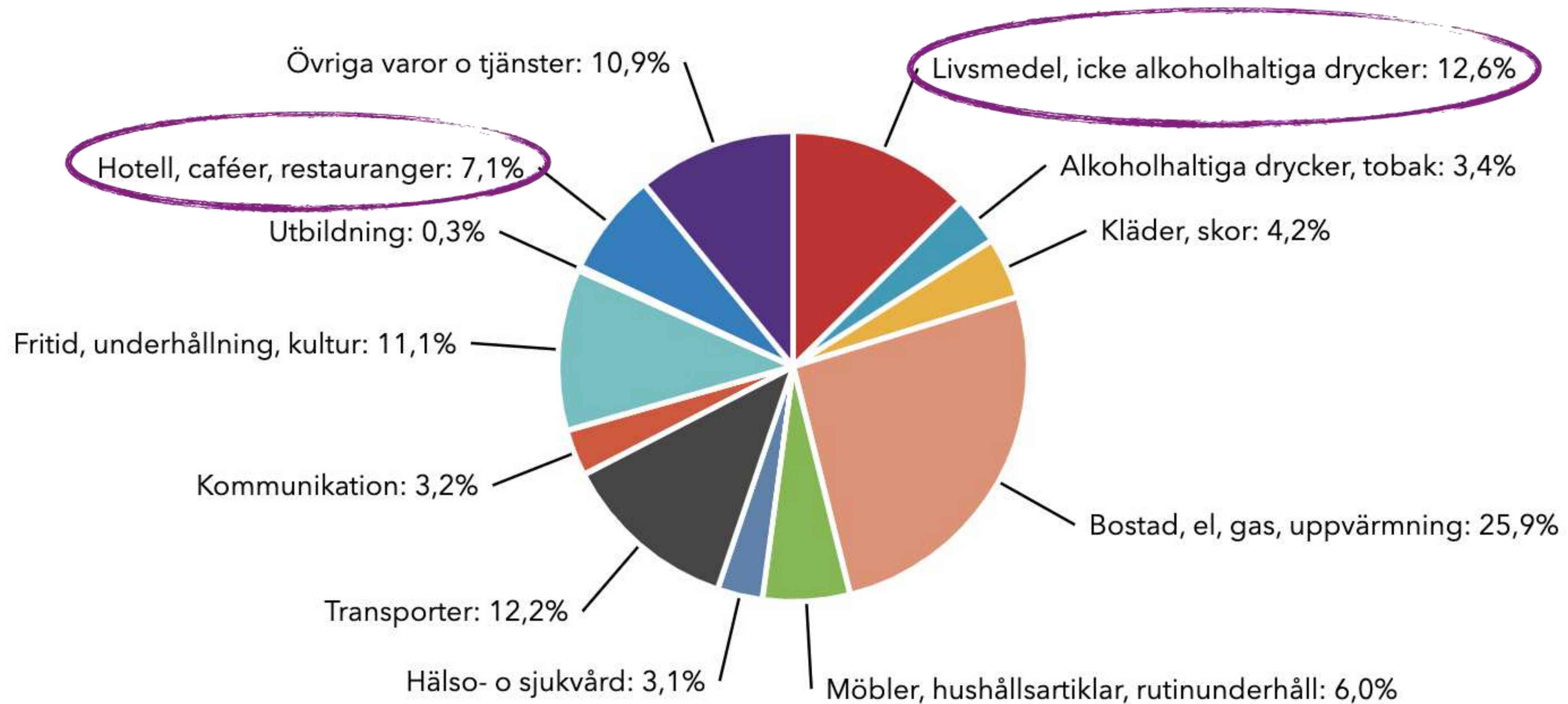
Vad blir avgörande framåt för att utveckla svensk växtodling?



Förflyttning 2: Den förändrade måltiden



Hushållens konsumtion efter ändamål



Vi äter allt mer utanför hemmet – måltiden luckras upp

- 14 % äter frukost utanför hemmet minst en gång/vecka. Ju yngre desto mer troligt att du äter utanför hemmet.
- Hotellens restaurangförsäljning samt trafiknära restauranger ökade omsättning med 15 respektive 5,6 % första kvartalet 2019 jämfört med 2018.



Snacks växer så det knakar

Nötter, honung, torkad frukt och baljväxter ingredienser i mellanmål och snacks.



4 JULI 2019

Hon tror på chips från åkerböna

Linschipsen har fått svenska folket att äta linser som aldrig förr. Men snart blir de utmanade av chips från åkerböna.

– Vi har tagit fram en prototyp, säger Lina Svanberg, forsknings- och innovationschef på RISE.



Lina Svanberg, forsknings- och innovationschef på RISE i Almedalen. Foto: Agneta Renmark.

”

**Snacks på nya råvaror som
bondbönor och förädlade
produkter av kulturgrödor. Det är
exempel att satsa på för svenska
livsmedelsproducenter.**

Johannes Cullberg

Grundare butikskedjan Paradiset



AGFO

Matval på resan hit

Färdigmat är mer än hamburgare och räksallad



”

Det är inom färdigmaten som den stora potentialen för tillväxt finns.

Magnus Bolin

Vd Gotlands Ägg i intervju med Livsmedel i Fokus



AGFO

Fleråriga vetegräset väcker nyfikenhet



Snacks gjord på perenna spannmål



AGFO

Insikter: Den förändrade måltiden

- Vårt traditionella måltidsupplägg med frukost, lunch och middag är i stark förändring.
- En förändring som skapar ett nytt segment att växa i.
- "Snacking" är det nya mellanmålet: nyttiga, lokala och hållbara produkter efterfrågas.

Prata två och två:

Hur kan svenskt jordbruk dra nytta av en måltid i förändring?



Förflyttning 3: Från dieter till holistisk syn på hälsa



”

Under 80- och 90-talet handlade det om dieter. I dag har vi lyft blicken. Det handlar om både den egna och planetens hälsa.

Maria Björklund Helgesson

Dietist och universitetsadjunkt vid högskolan i Kristianstad



AGFO

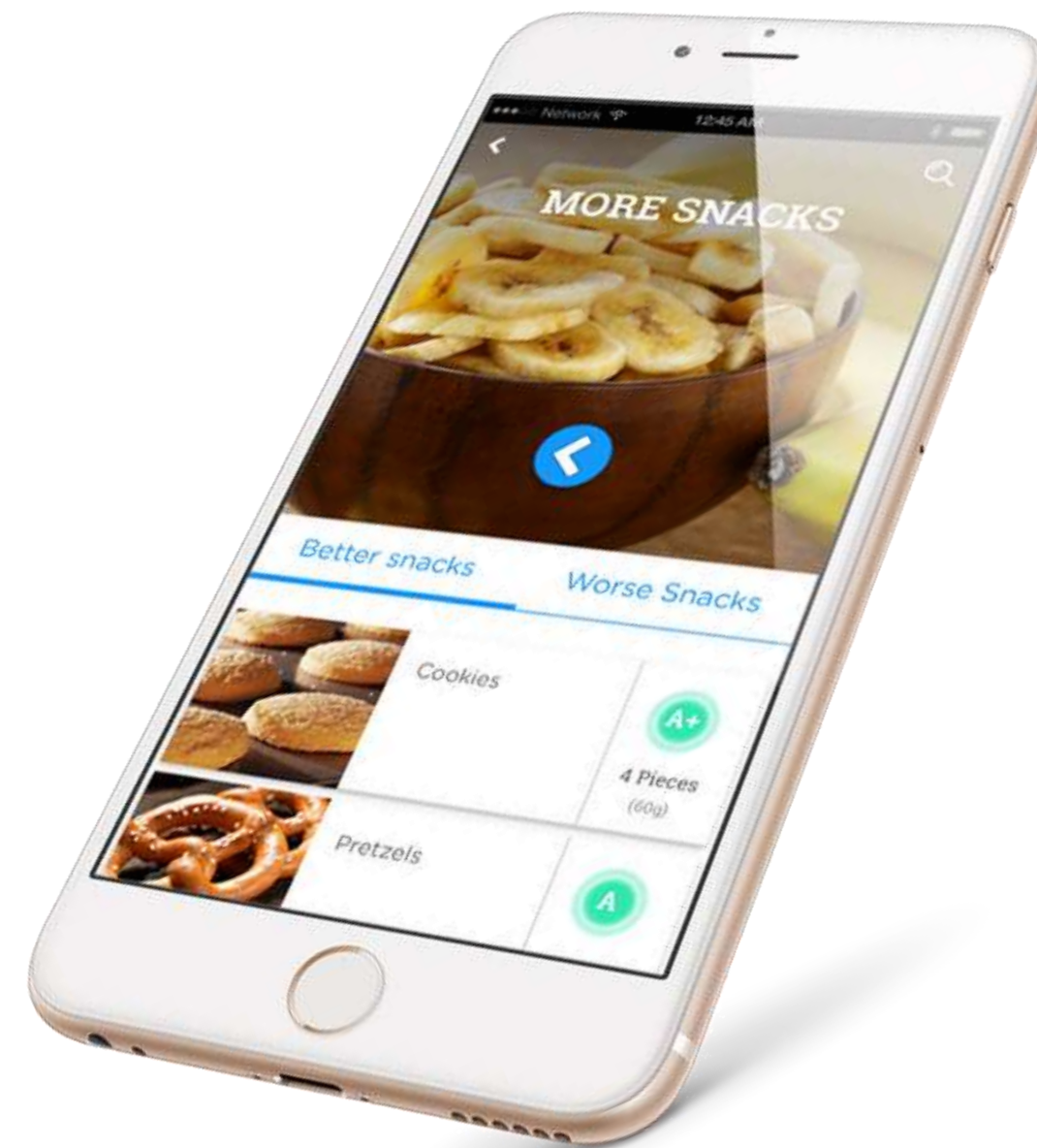
SVENSKARNA ÄR TRÖTTA PÅ ATT LÄRA SIG OM NYA DIETER – DE VILL VETA HUR MAT BLIR TILL

Vilka ämnen inom området mat är du mest intresserad av att lära dig mer om i tidningar, på tv, radio eller i sociala medier? (Fritt antal svar)

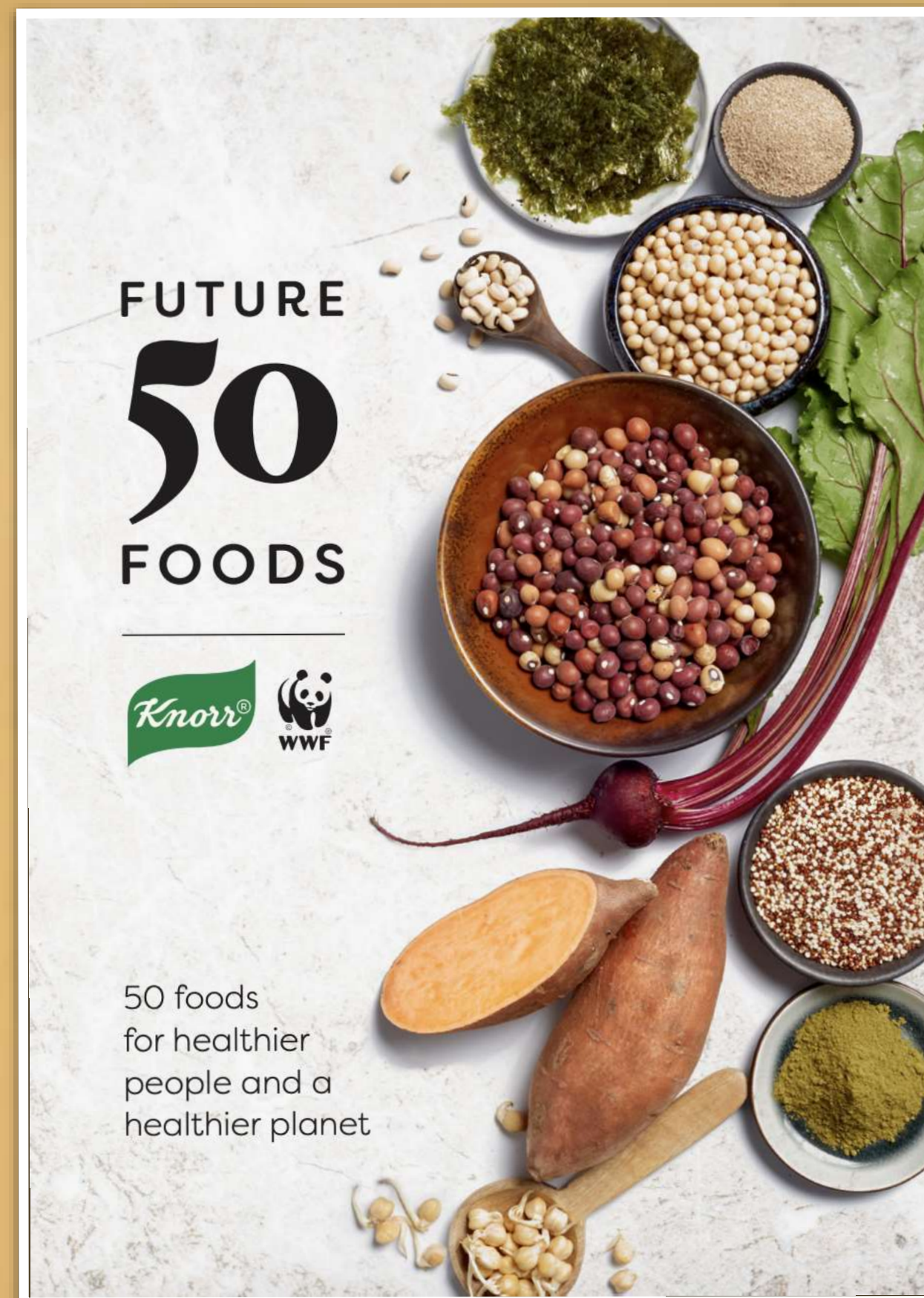


Personaliserad kost en växande miljardbransch

Mat som medicin, tarmhälsa, antiinflammatorisk kost, fermentering, superfoods



Inga vetenskapliga belägg för att personaliserad kost är bättre än dagens allmänna generella kostråd.



50 foods
for healthier
people and a
healthier planet

Amarant
Bambarajordnöt
Bondbönor
Bovete
Digitaria exilis
Alfalfa
Hampa
Jamsbönrot
Kamutvete
Kidneybönor
Kikärt
Korakan
Lin
Lins
Marama beans
Mungböna

Nopal
Okra
Pepparrot
Persilja
Quinoa
Rättika
Sesam
Sojaböna
Speltvete
Svarta bönor
Svartrot
Sötpotatis
Teff
Valnöt
Vildris
Ögonböna

Vi äter allt mer flexitarianskt

- Axfood: Vegetarianerna (5%) blir inte fler, men svenskarna äter vegetarisk mat allt oftare.
- Främsta skälen: Klimat och miljö följt av hälsa.
- Ica: Färsk vego som vegoschnitzlar, falafel eller burgare driver trenden. Där har den totala försäljningen har ökat med 40% under 2019.
- Ica: Största utmaningen är att öka produktionen av svensk vego eftersom det inte finns tillräcklig svensk produktion för att möta efterfrågan.



Växande marknad för växtbaserade proteiner

Globala marknaden för växtbaserade proteiner spås växa till 50 miljarder kronor till 2023.

LANTBRUK

5 JULI

Oro för hajpad baljväxt får köpare att bunkra

Food & Beverage

+ Add to myFT

Mind your peas as queues grow for protein alternatives

Soya usurped as new alternatives to plant-based meat substitutes pique interest

Infrastruktur hindrar utvecklingen

Rishtagande för lantbrukare



Avsaknad av processanläggningar



Livsmedelsindustri och
producent har olika kvalitetsmått



Proteinfabrik i Alnarp byggs



”Vi får ibland förfrågningar från lantbrukare som vill leverera ärter till oss och vårt råd till dem är att först ha koll på hur råvaran ska rensas, sorteras och packas. Som producent måste man börja tänka som en industri.”

Pia Qvarnström, VD Swedish Temptations



”Det verkar inte som att någon ännu vill investera i en proteinanläggning i Sverige, och just nu kan vi inte själva göra det. Men vi välkomnar självklart ett helsvenskt alternativ.”

Maria Tegman, VD We Make Brands

Befintliga råvaror får nya användningsområden

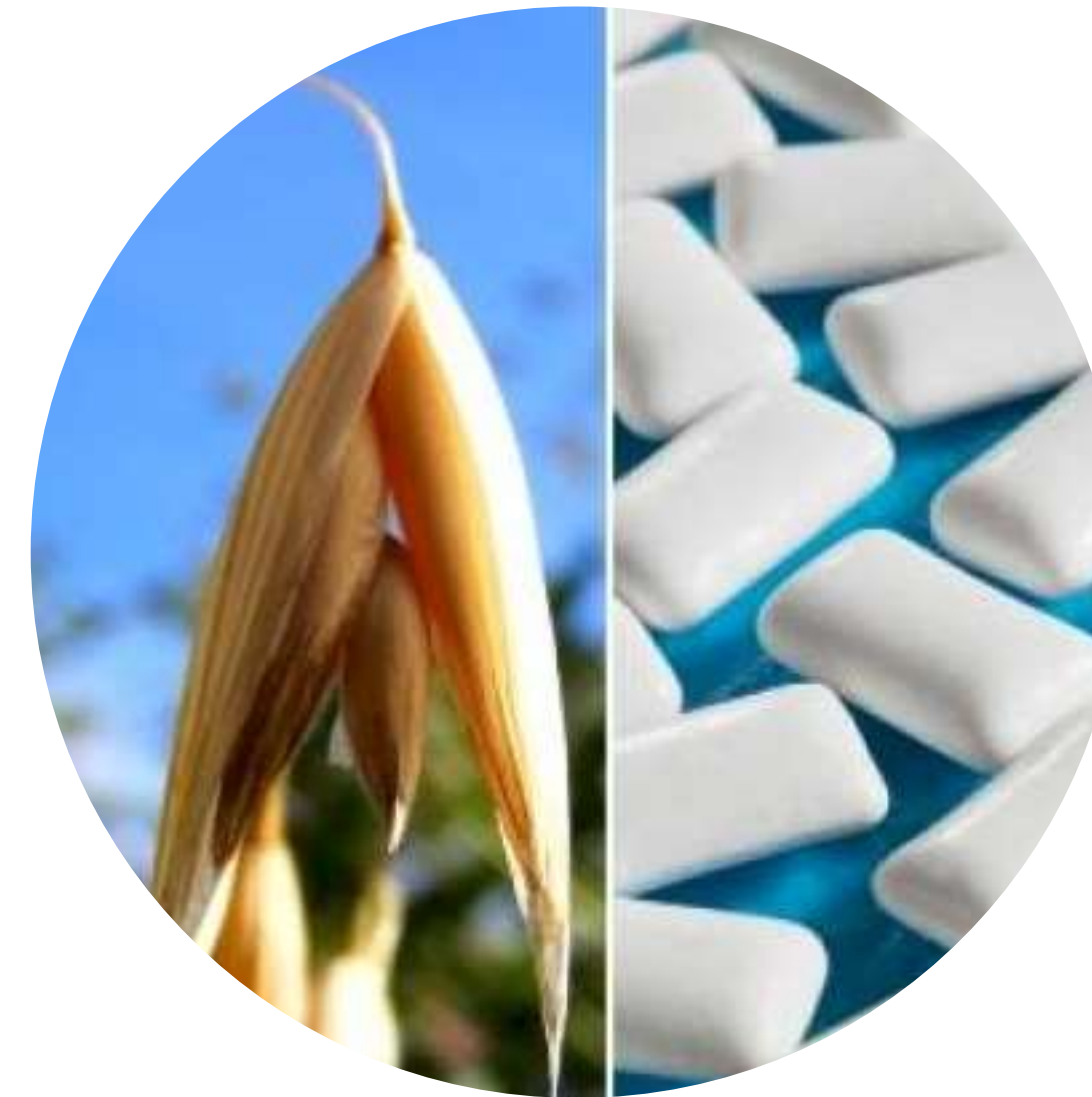
Nya produkter eller tillämpningar skapas



Lunds universitet:
Svensk raps blir vegofärs



Paul Svensson:
"Skapa nya marknader"



Fazer:
Tuggummi av havreskal



Ways2Taste:
Ny mat av restavfall

15 trender med högst relevans till 2035

De påverkar matsystemet mest



- Lokal produktion och konsumtion, hållbar mat till alla, hållbar produktion och värdekedja, matsvinn.
- Precisionsodling, blockkedjan och transparens, AI och maskininlärning.
- Nya sätt att producera mat, alternativa proteiner och glutenfritt.
- Klimatförändringar, personaliserad näring och maktkoncentration för dagligvaruhandeln lyfts fram.

Insikter: Från dieter till holistisk syn på hälsa

- Hälsosam mat ska vara god för mig och planeten.
- Förädling möjlig väg till att öka intäkterna.
- En fortsatt stark tillväxt på vegetabilier kopplad till ökad medvetenhet kring ursprung skapar efterfrågan på svenska råvaror.
- Konsumenten förväntar sig rätt storytelling kopplat till produkten.
- Näringsvärde viktig parameter framöver.

Sammanfattning:

- **Klimat, miljö och hälsofrågor växer och påverkar konsumentens val**
- **Lokalproducerat fortsatt stark – hur kan affären utvecklas?**
- **Lokala samarbeten kan ge nya affärer**
- **Ökad förädling ger nya möjligheter**

AGFO



Frida Jonson
frida.jonson@agfo.se

👁 Praktiken:

Fredrik Andersson

Erik Jacobsson

– erfarenheter av att odla ”nya” grödor