

Livsmedelstrender och potential för baljväxter



Livsmedelsutveckling Sydost

- med proteiner i fokus

Ett unikt samarbete mellan 6 aktörer

Regelbundna gemensamma möten för analys och genomförande av handlingsplaner

Kalmar läns livsmedelssektor

- Sveriges största:
 - Slakteri
 - Äggproduktion
 - Mjölkpulvertillverkare (Vimmerby)
 - Ostkakeproduktion
 - Baljväxtproduktion (Öland)
- Sveriges näst största:
 - Kycklingproduktion (Öland)
- Sveriges tredje största:
 - Bryggeri (Vimmerby)
- Arla producerar 15 miljoner kg ost – motsvarar Ölands mjölkproduktion från 25 000 kor

Trender på matområdet

Klen innovationskraft inom livsmedelsindustrin

Källa: Macklean i Almedalen 2018

Livsmedelsbranschen lägger bara 0,2-0,3 % av omsättningen på forskning och utveckling.

Andra varuproducerande företag lägger över 3 %, IT över 20 %

De investeringar som görs är dessutom ofta förbättringar av befintliga processer och produkter, d v s kortsiktiga och med lågt risktagande.

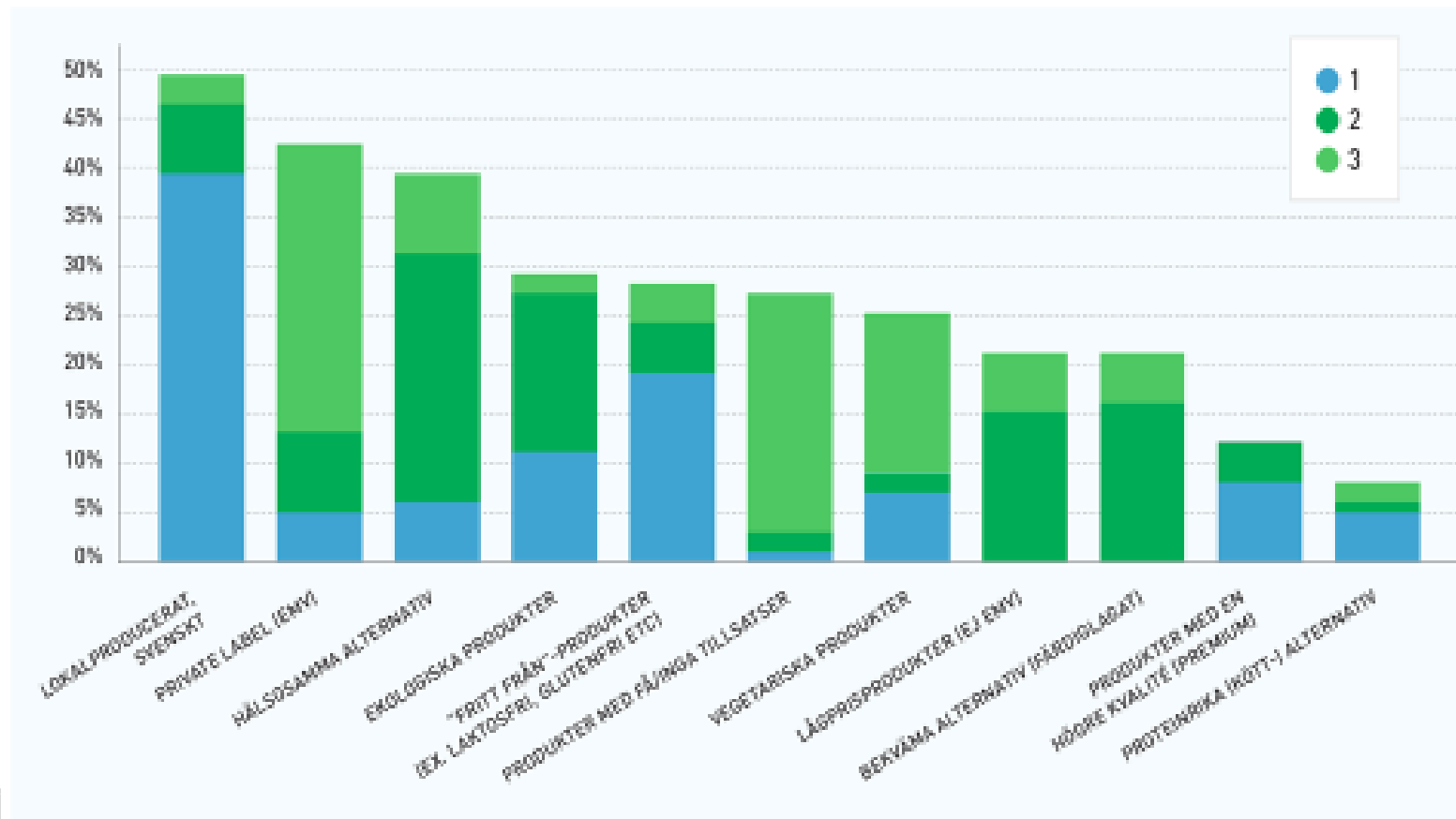
Livsmedelsbranschen i Sverige är en av de mest introverta sektorerna i Sverige.

Det var Finland som var först med rybsgrisen och det laktosfria sortiment.

Men allt är inte nattsvalt, ett bra innovativt exempel i Sverige är Hälsingestintan.

Samarbetet med universiteten och industridoktorander är viktiga åtgärder för att hänga med i marknaden.

HETASTE TRENDER JUST NU (jan 2017)



Källa: Livsmedelsföretagen

Ungdomsbarometern (15-24 år)

Vad man äter och inte äter är den viktigaste markören, viktigare än kläder och musik.

1/3-del är "veggovänner" det har ökat från 1/4 året innan.

Vegetarianism är inte bara ett kostval, det symboliserar hälsomedvetenhet, hållbarhetstänk och djuretik.

Att kalla sig vegetarian även om man inte är det till 100% är en identitetsgrej, man känner sig som en bättre person.

7 av 10 unga är med och bestämmer vad som ska handlas hem till familjen. Trenden påverkar därmed även de äldre generationerna.

Källa: Ungdomsbarometern 2017 (23 000 intervjuer)

Nyheter i hyllan 2016/2017



På Öland...

- 50 odlare av Trädgårdsbönor (Bruna, Vita, Kindey, Svarta, Borlotti och Ying yang)
- 45 odlare av Gula ärtor och Gråärtor
- Vi odlar baljväxter på 1300 hektar (3000 fotbollsplaner)
- Vi producerar 3200 ton bönor och ärtor
 - 35% är nya sorters bönor dvs inte bruna
 - 1 kg torra bönor blir ca 2,5 kg ätbar vara

och fler är på gång....

Säg hej till en
SVENSK BÖNA!

GoGreens kidneybönor och svarta bönor odlas på soliga Öland. I den kalkrika jorden får de växa och gro i sin egen takt, med kärlek från våra bönder.




Lantmännen

Källa: Lantmännen

Köttersättningsprodukter



Sojaböner och ris



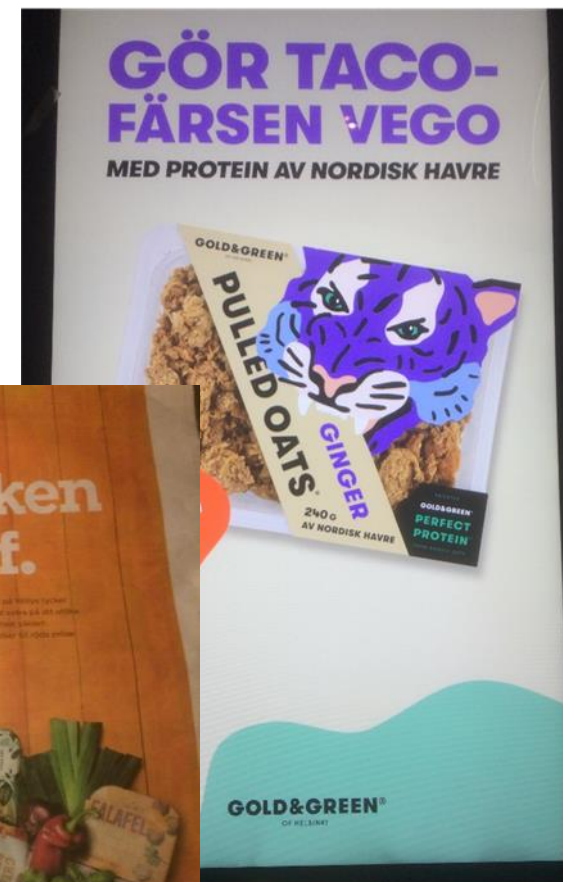
Majsbollar på 48% bondböner



Havre



Helsida Barometern nov 2017



Stortavlor Malmö nov 2017

Havrekött

VÅRA PRODUKTER

Vår första produkt, Gold&Green®
Pulled Oats® fås i tre olika smaker.



Maija Itkonen satt på ett plan till USA och läste New York Times, där läste hon följande Rubrik: "Fejkat kött smakar, äntligen, som kyckling."

Kvaliteten på de soja-, vete- och svampbaserade proteiner som Maija (och hennes barn) hade provat var bara fruktansvärt tråkiga. Det var då idén poppade upp i hennes huvud: havrekött.

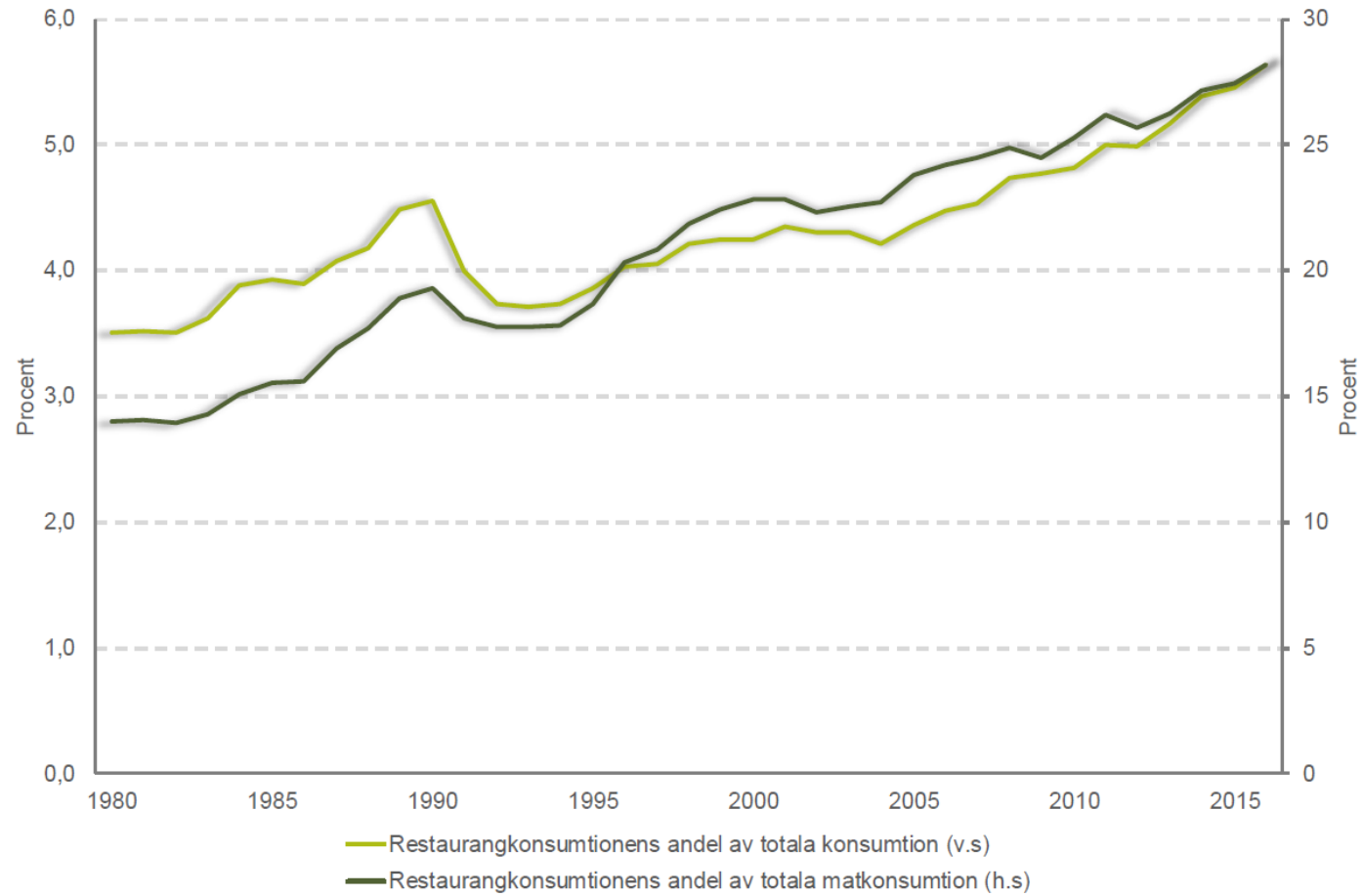
Konsumtionsrapporten 2017

Restaurangutvecklingen i Sverige

- Mellan 2003 och 2013 har antalet anställda i restaurangbranschen ökat från 55 000 till 120 000 (+ 118 %)
- Antalet restauranger har ökat från 26 700 till 32 000 de senaste 8 åren.
- Utvecklingen under de senaste 20 åren (1996-2016)
 - Restaurangkonsumtionen kr/capita och år från 3500 kr till 10 500 kr (lp)

Källa: Handelshögskolan, Göteborgs universitet

Diagram 2 Utveckling av den privata restaurangkonsumtionens andel den totala privata matkonsumtionen och av den totala privata konsumtionen i Sverige perioden 1980-2016
Procent



Källa: Nationalräkenskaperna (SCB)

Högre konsumtion på restaurang än i butik i Stockholm

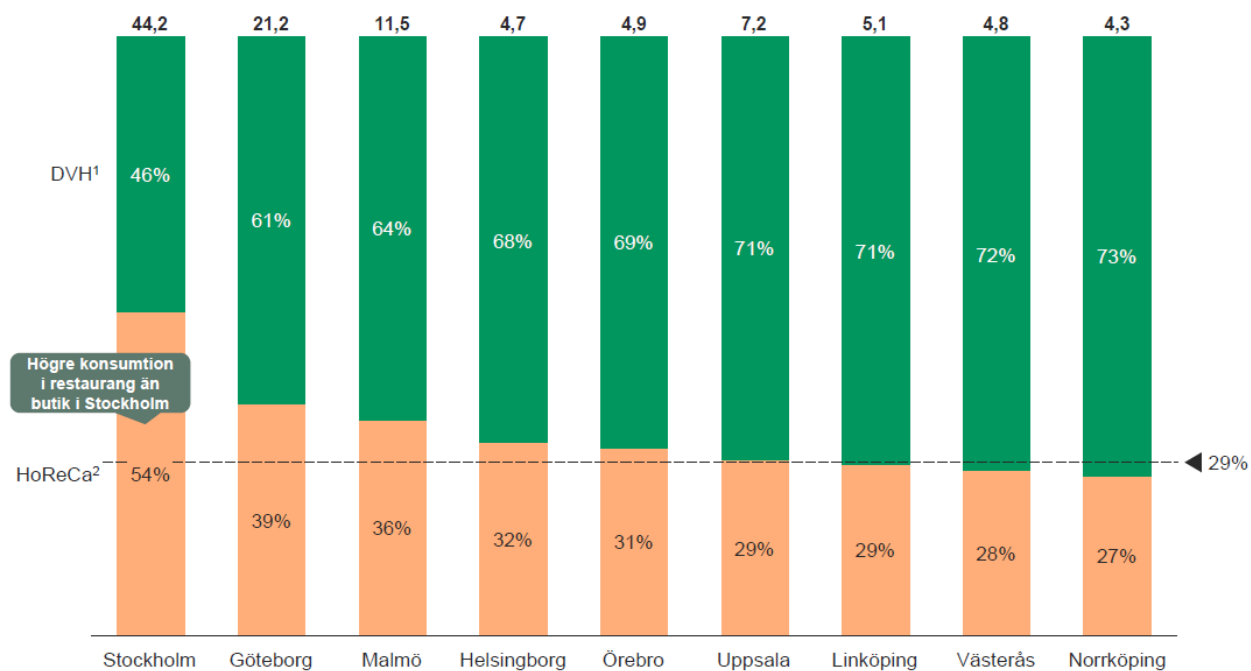
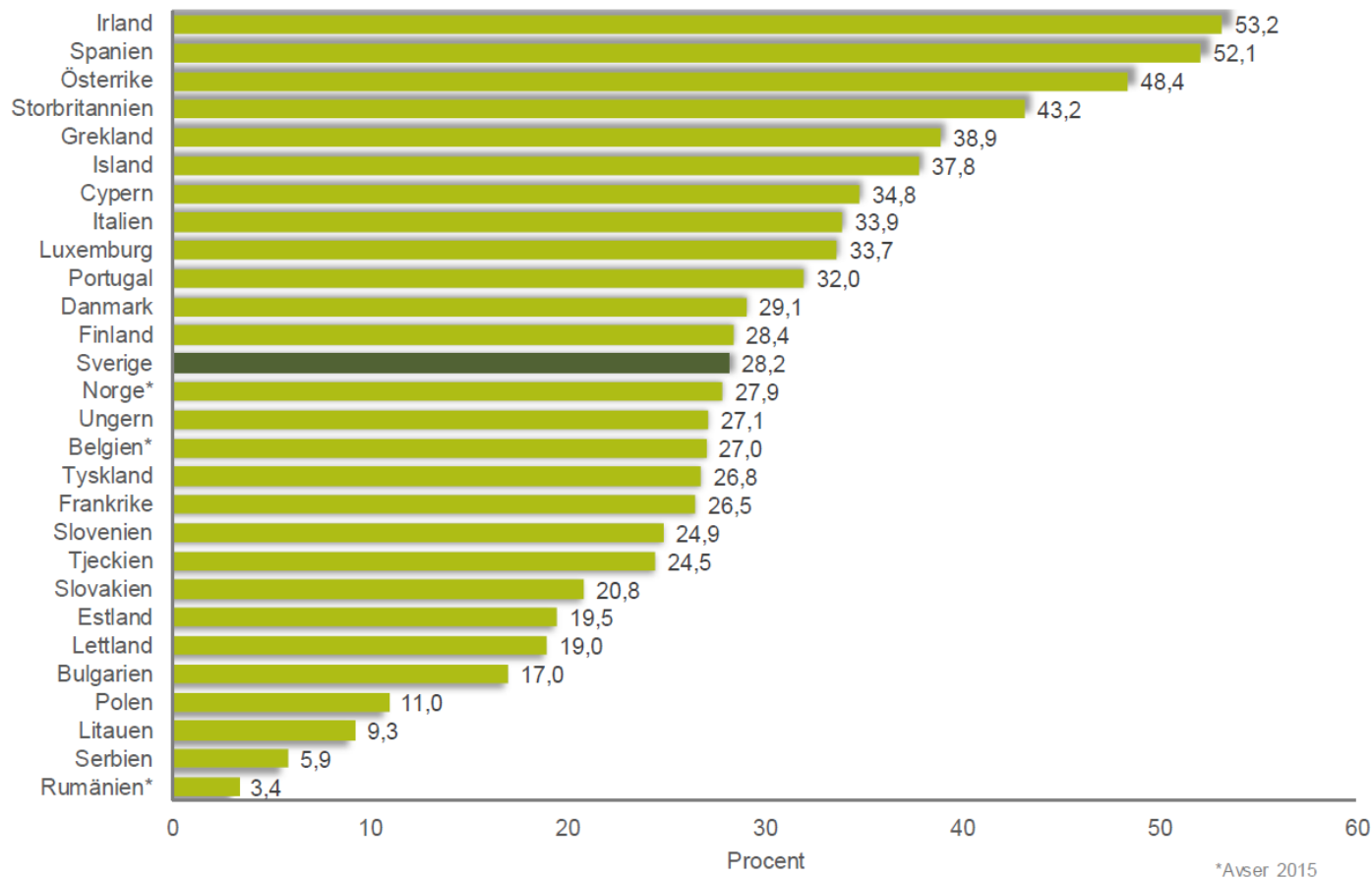


Diagram 8 Den privata restaurangkonsumtionens andel av den totala privata matkonsumtionen i 28 europeiska länder 2016
Procent



Källa: National Accounts (Eurostat)

SENSORER



ROBOTAR



DRÖNARE



MINSKAT SVINN



INOMHUSODLING



NYA RÅVAROR



REDOVISNING HÅLLBARHET



BIOMATERIAL



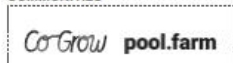
FÖRÄDLING



FÖRPACKNING



COMMUNITIES



JORD / SKÖRD / UTSÅDE



BESLUTSSTÖD



KRETSLOPP / ÅTERVINNING



SPÅRBARHET



SMART BEVATTNING



NYA KONSUMENTPRODUKTER



ODLING / UTRUSTNING



BIOENERGI



LOGISTIK / BUD



LEVERANS DAGLIGVAROR



LEVERANS FÄRDIGMAT



LEVERANS MATKASSE



PRODUKTGUIDE / PRISJÄMFÖRELSE



LOGISTIK / INKÖP



MARKNADSPLATSER / FÖRSÄLNING



PERSONALISERING MÅLTID / NÄRING



FÖRSÄLNINGSAUTOMATER



NÄRING / HÄLSA



NÄTVERK / DIGITAL INFRASTRUKTUR



Digitalisering, ny teknik och entreprenörskap omvandlar hela matsystemet. AGFO hjälper dig att följa utvecklingen och dra nytta av möjligheterna. Det gör vi genom journalistik och tjänster.

Potential för baljväxter

Det finns en rimlig kortsiktig potential för trädgårdsbönor på max 5000 ton i Sverige, produktionen idag är ca 2000 ton (1000 hektar)

- Trädgårdsbönor ger ca 2 ton/ha
- Gula och grå ärtor ger ca 4 ton/ha
- Åkerböna ca 5 ton/ha

Är det inte för mycket fokus på just trädgårdsbönonorna?

Ska vi ta fram volymprodukter (mjöl och massa) för livsmedelsindustrin i är det då inte ärtor och åkerbönor som har potential.

Är inte utmaningen är att hitta rätt sorters åkerbönor som är smakmässigt optimala?

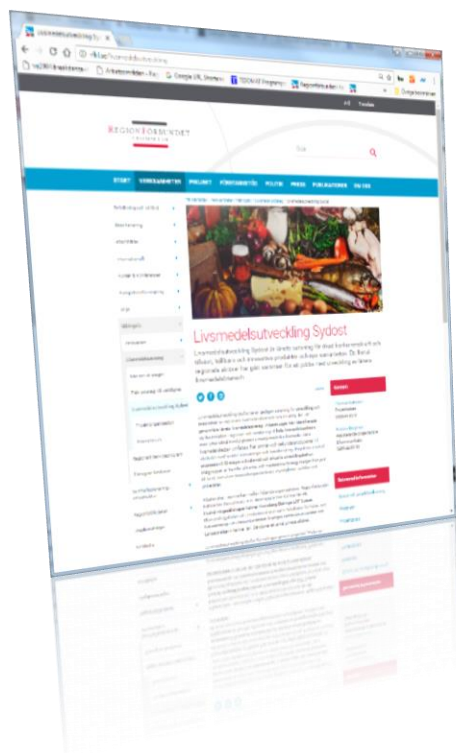
Måste vi inte omgående studera hur Kanada processar mjölet, då flera större tillverkare i Sverige redan importerar sitt mjöl från Kanada?

En helt ny fantastisk produkt på Gula och Grå ärtor



Diya & Anwar Jasseb Al Burhan, Vegoplanet, fick diplomaten Främjande av lokal förädling och konsumtion, med motiveringen:

”För att ha startat tillverkning av falafel och vegobullar av gråärter och gula ärter som är odlade på Öland. Produkterna svarar på konsumenternas efterfrågan på lokalt producerad vegetarisk mat.”



Information om projektet:
rfkl.se/livsmedelsutveckling



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska regionala
utvecklingsfonden