

Jobb, tillväxt och lite gastronomisk njutning

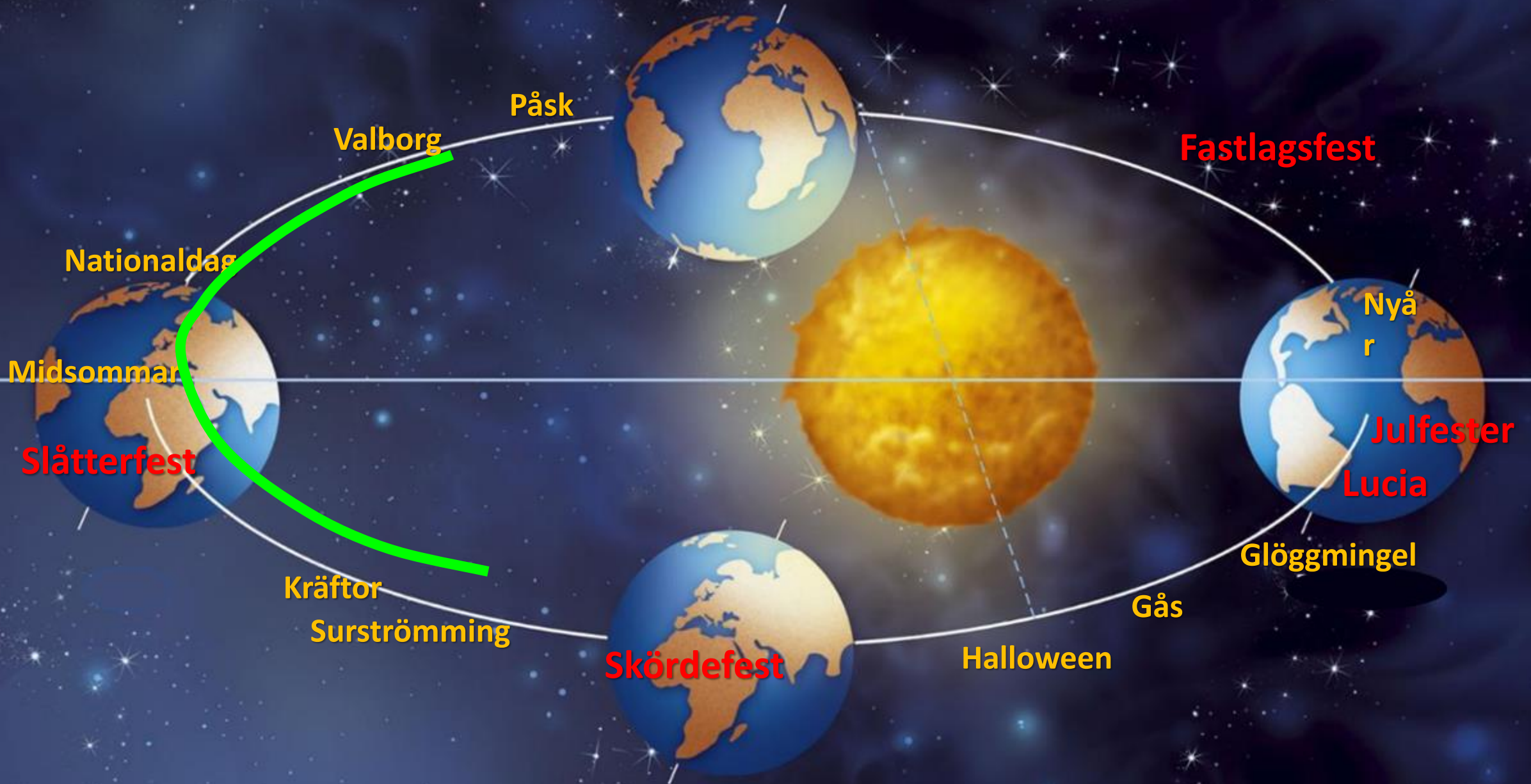
**Svenska livsmedelsvärderingar
genom tiderna, idag och framåt**

Docent Richard Tellström

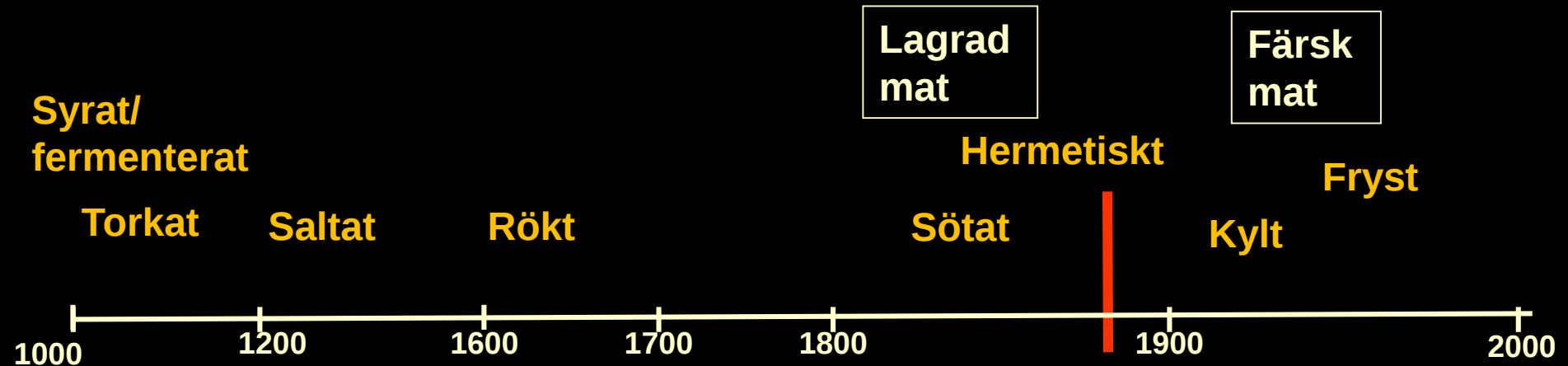
Innan vi kommer in på en strategi
för framtiden

Svensk matkultur - Det här är vår
grej!

Den skandinaviska halvöns matvillkor - Lagra livsmedel från augusti till nästa augusti

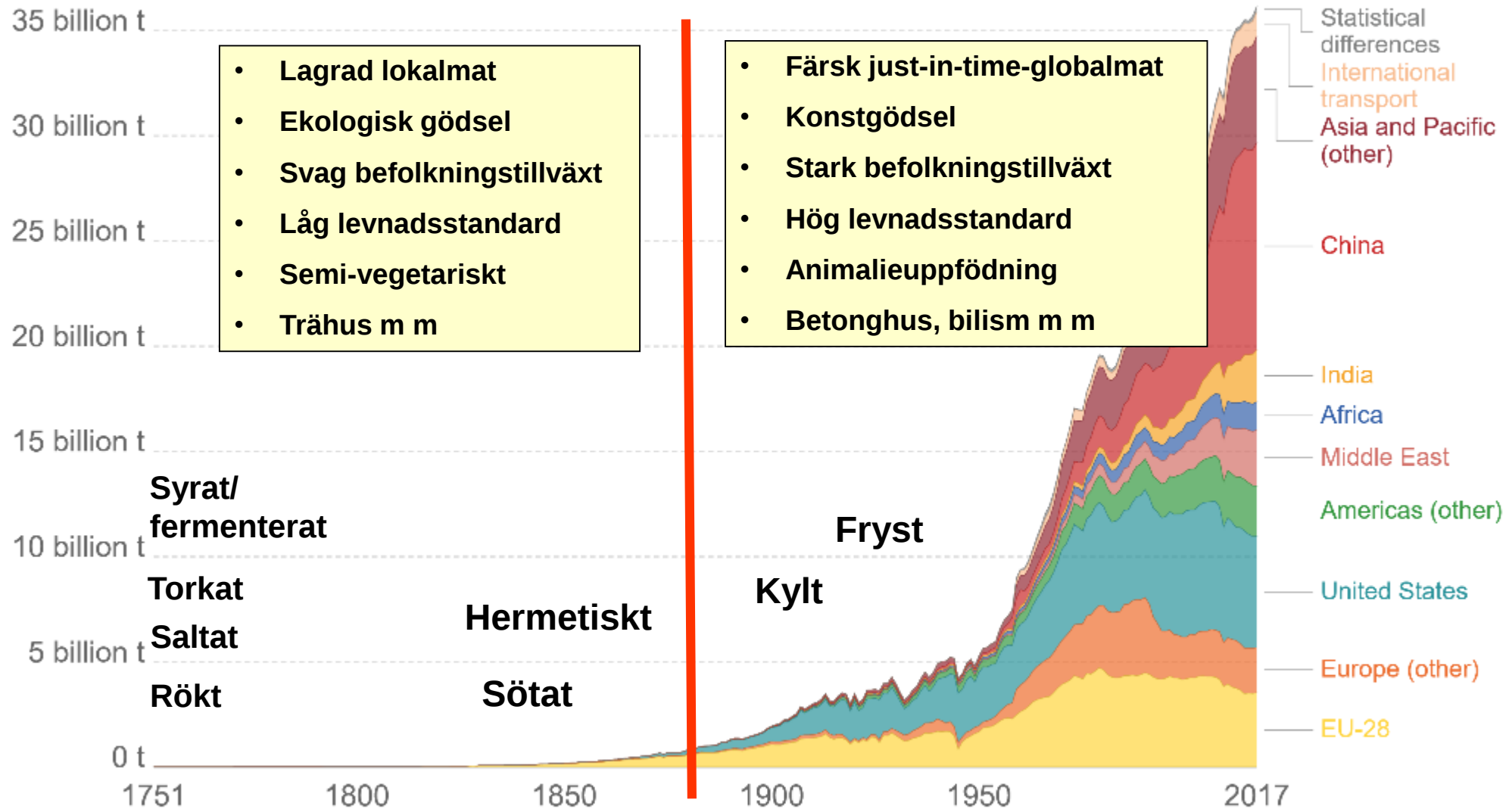


Det svenska smakackordet - Konserverade förrådssmaker



Annual CO₂ emissions by world region

Annual carbon dioxide (CO₂) emissions measured in tonnes per year.



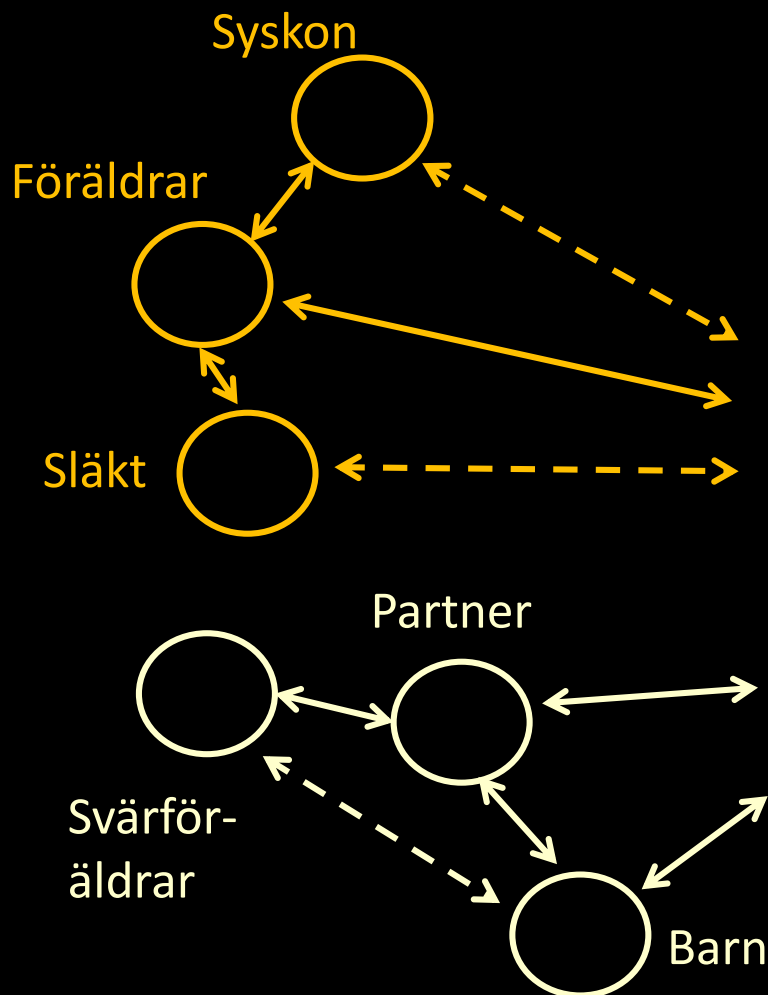
Source: Carbon Dioxide Information Analysis Center (CDIAC); Global Carbon Project (GCP)

Note: "Statistical differences" notes the discrepancy between estimated global emissions and the sum of all national and international transport emissions.

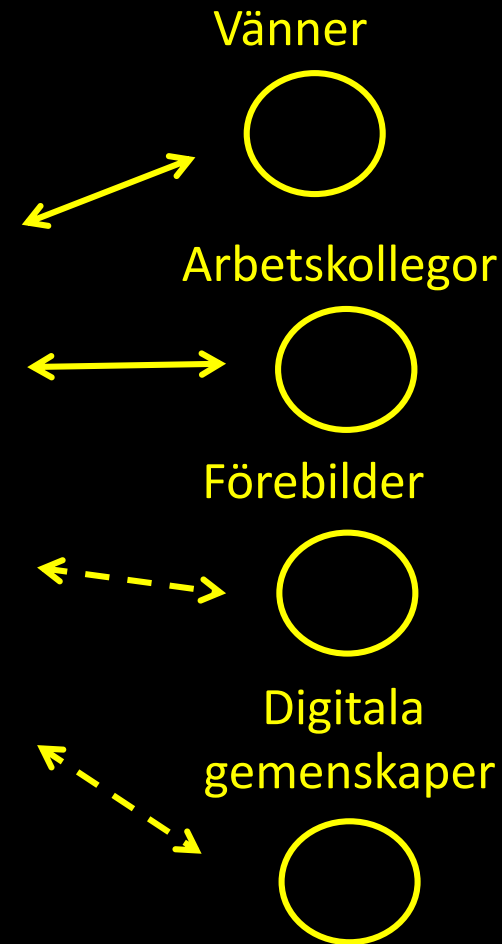
OurWorldInData.org/co2-and-other-greenhouse-gas-emissions • CC BY

Individuella matskillnader i Sverige

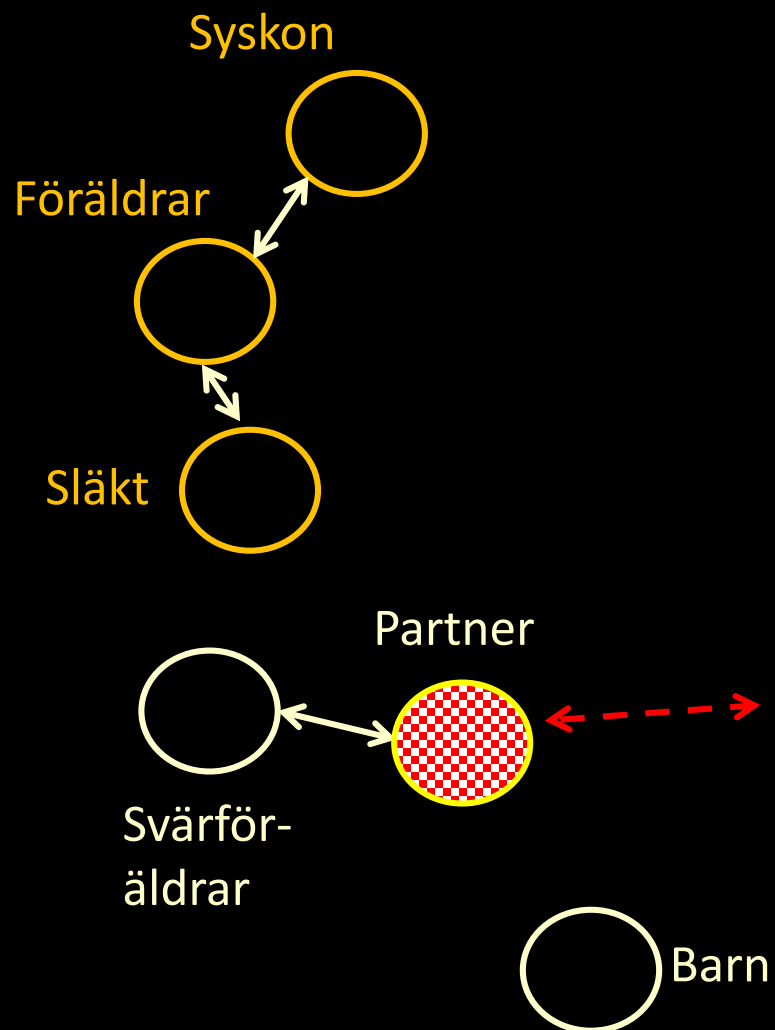
Principen är: Du äter den mat som skapar och upprätthåller bra relationer med de som du vill ha relationer med



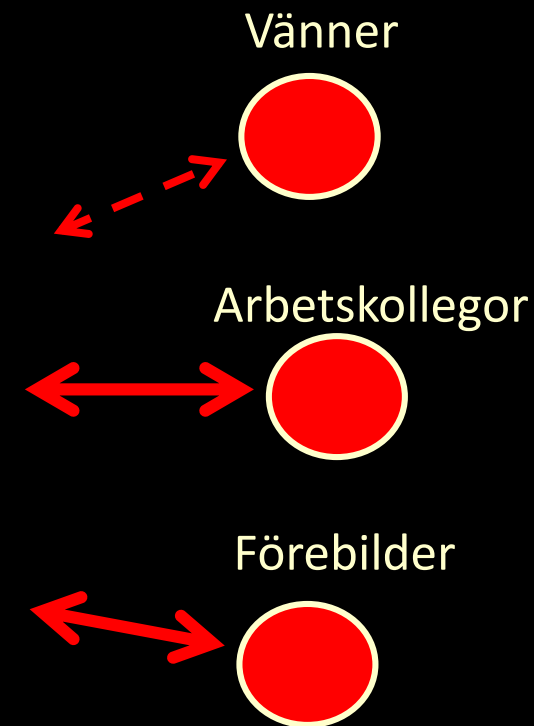
"Du"



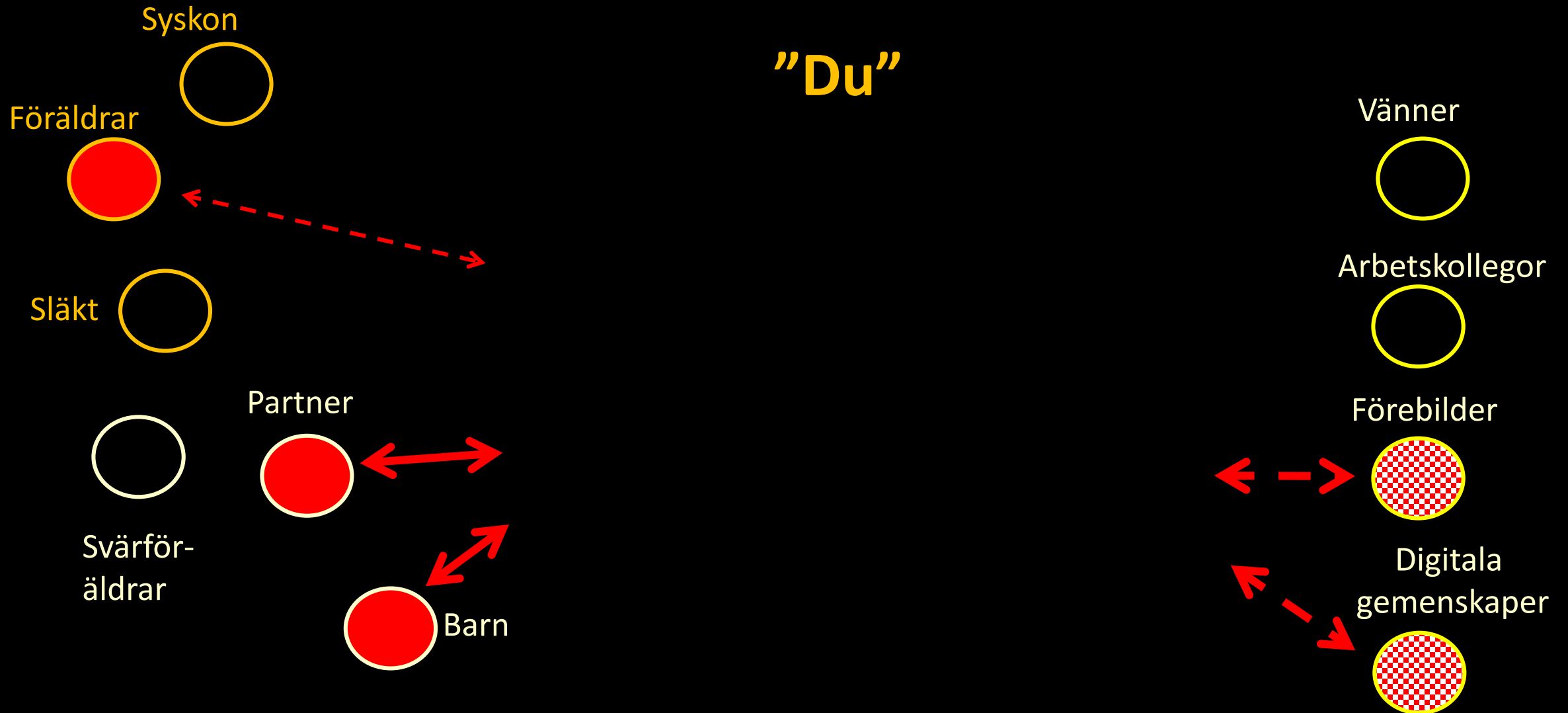
Lunchmåltiden – Där äter du medvetna maträtter som dina kollegor bedömer dig för



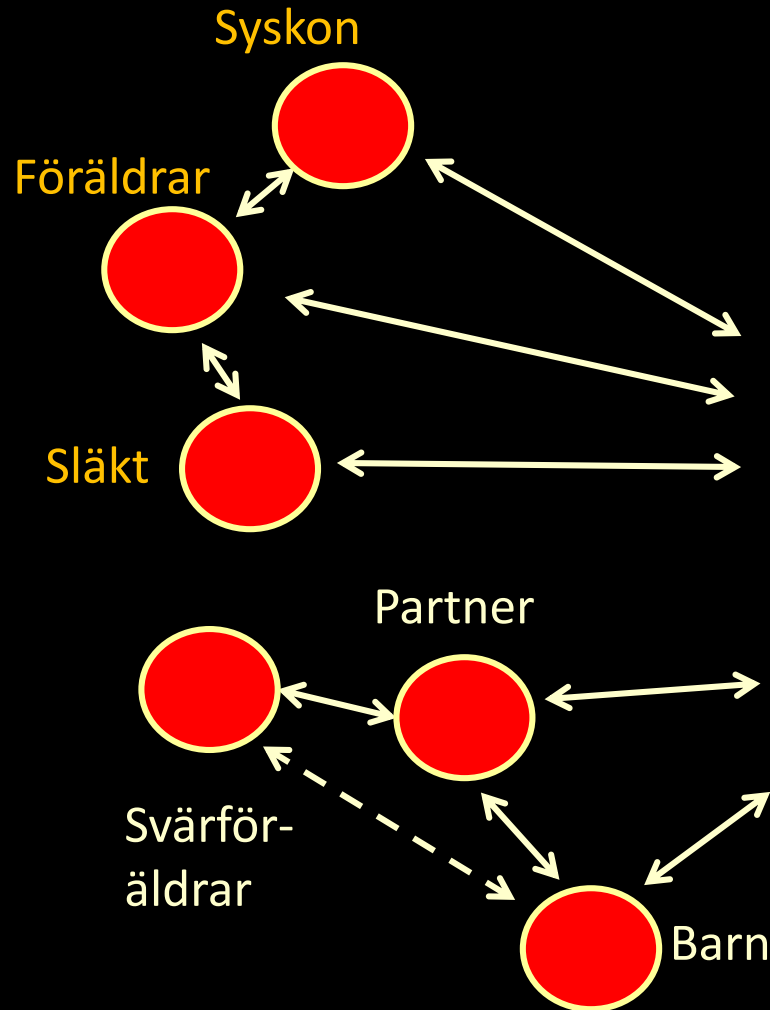
"Du"



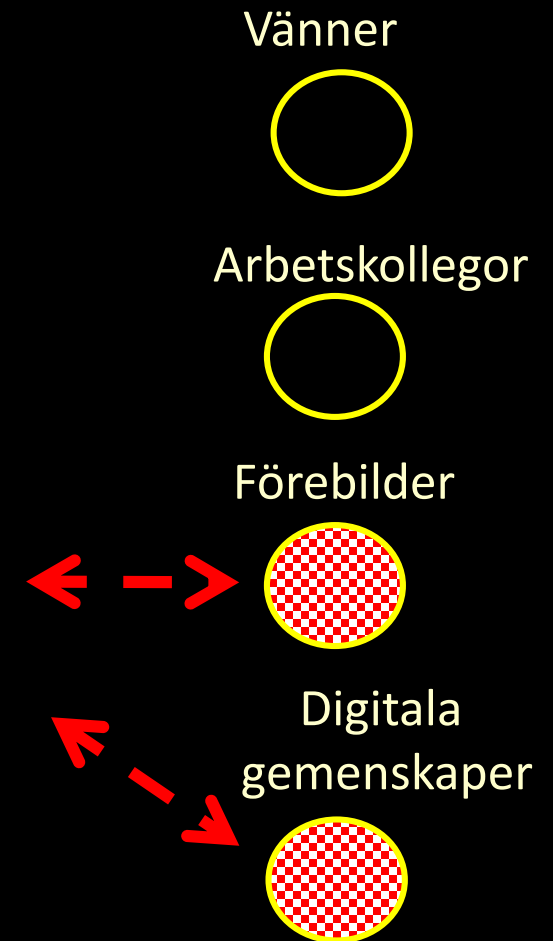
Frukosten eller kvällsmåltiden med familjen – Där gör du matval som är närmast dina personliga värderingar



**Julmåltiden – I den äter du som man gjort i familjen i urminnes tider,
och är man nysvensk börjar man ofta äta svensk julmat**



"Du"



Regionala matskillnader i Sverige

Det finns inte en (1) enda matkultur i Sverige – Den består istället av värderingar från majoriteter och minoriteter, kopplat till äganderätt och politik, klimat, geografi osv

**Officiella nationella minoriteter
innebär också minoritetsmatkultur**

- Finländare/finska
- Judar/jiddish
- Romer/romani chib (olika)
- Samer/samiska (olika)
- Tornedalsfinnar/meänkieli



Storstaden

- Mer grönsaker och frukt
- Mer alkohol
- Mer vetebröd och mer rågbröd
- Mer skaldjur och fisk
- Mer lunchätande på restaurang



Landsbygden

- Mer korv, fläsk och kött
- Mer feta mjölkprodukter i norra Sverige
- Mer potatis, rotfrukter, spannmål, socker, matfett, standardmjölk

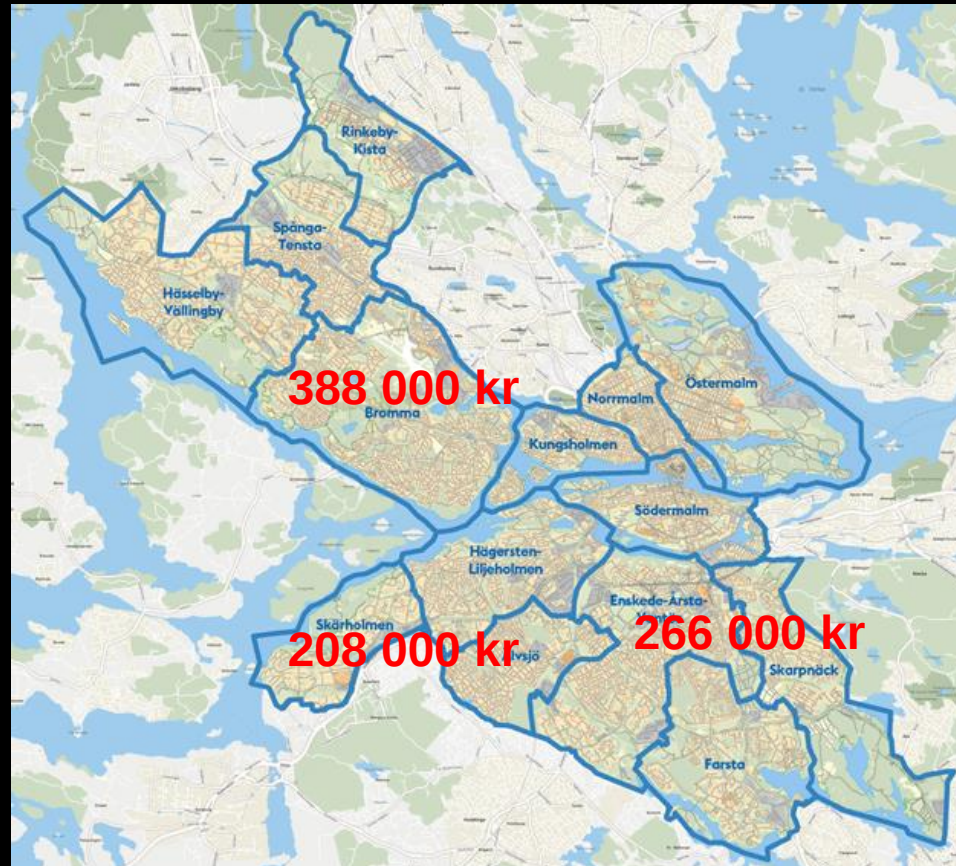
Julskinka, kg per person, 2016



Socio-ekonomisk matkultur - Fredagsmys i stor-Stockholms olika stadsdelar (2010)

Bromma
Skaldjur,
glass, chips,
choklad, läsk
och avocado

Vårberg
Småkakor,
punsch-rullar,
mazariner och
princesstårta,
saft



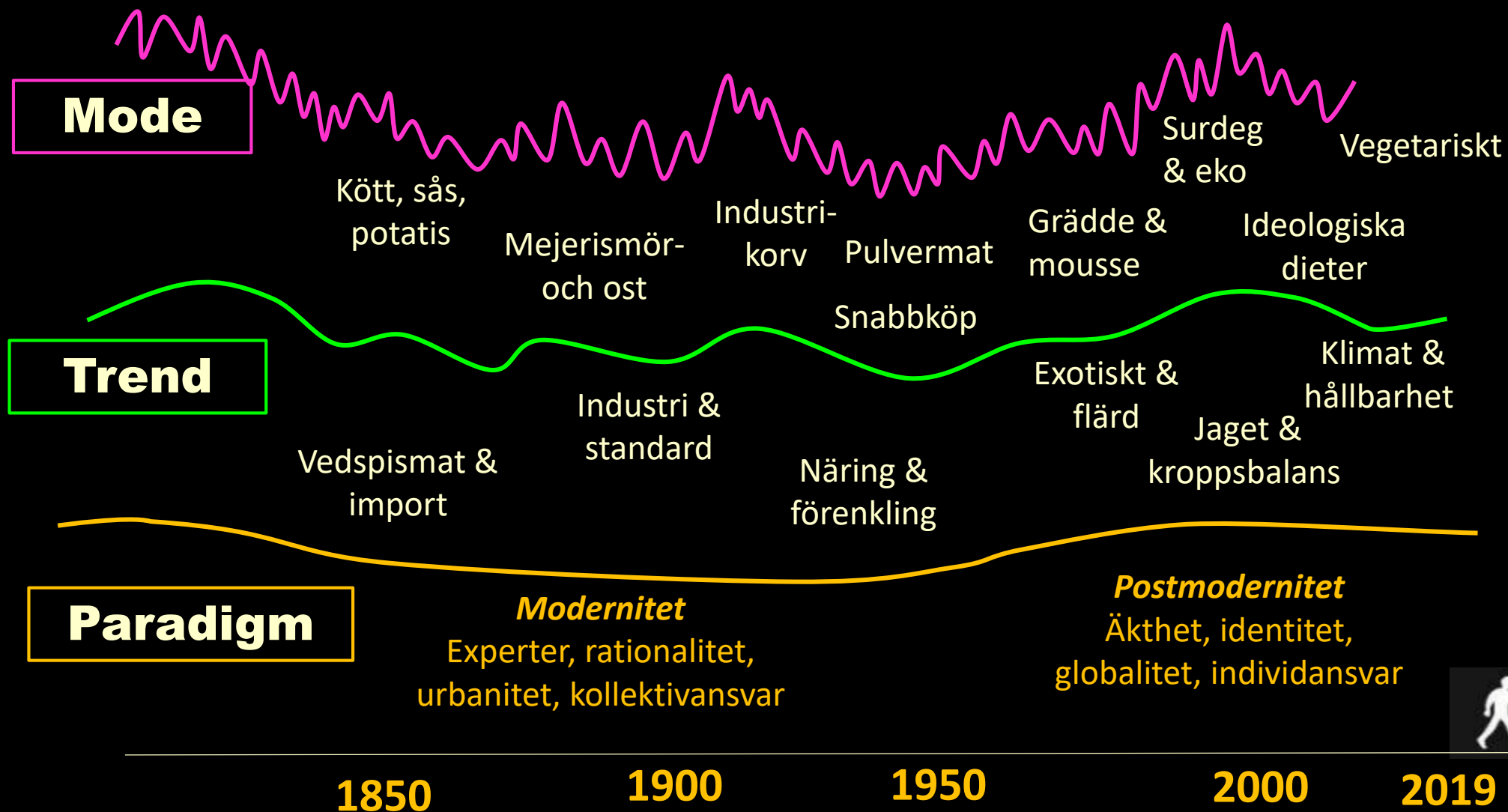
Enskededalen
Köttfärs,
tortillas,
nachos, tomat,
ost och snacks

Vi vill konstant bli utmanade av nya
kulturella uttryck

Det skapar samtal, tillhörighet, ibland också
förfäran



Varje tids matmode är därför alltid länkat djupare värderingsideal (trend och paradigm)



En produkt måste för att bli vald av konsumenten matcha tidsandans värderingar – Exemplet drickyoghurt

1972



För tidigt - DN 12 april 1972

1981



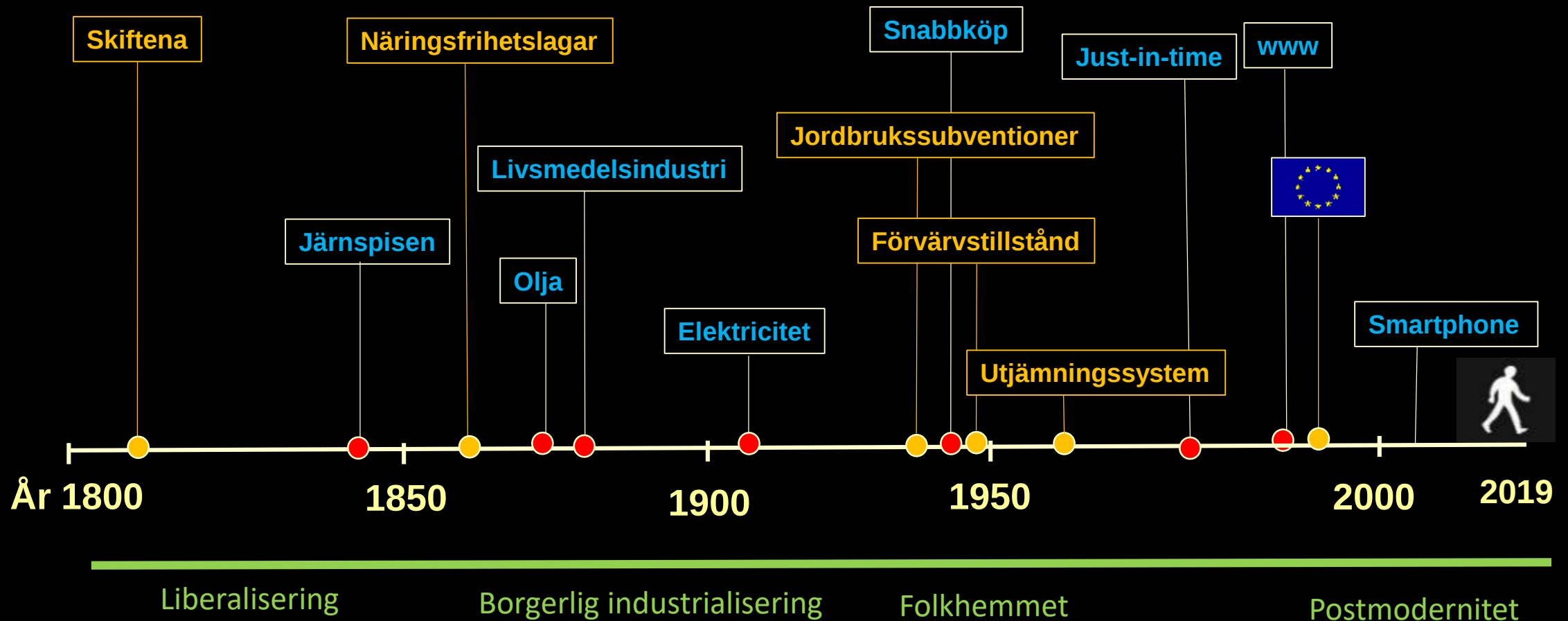
Fortfarande för tidigt –
SvD 20 maj 1981

2001



Nu är livet stressigt nog - Arla 2001

De 14 tekniska, ekonomiska och politiska faktorer som påverkat svensk matkultur mest de senaste 200 åren





Matquiz!

Skolmatsedlarna påverkar i hög grad hemmens matkultur då det ofta är barnen som bestämmer över familjens ätande – Vilken rätt skapades direkt för skolmatsalarna?



Tacobuffé

Restaurangrätt
från 1992



Spaghetti med köttfärssås

Restaurangrätt
från 1930-talet



Korv Stroganoff

Skolmat
från 1956

Matexport

Svenska matvärderingar i en annan
matkultur

Livsmedelsexport och import – Grundprincipen för att det ska lyckas

- **Livsmedelsimport**

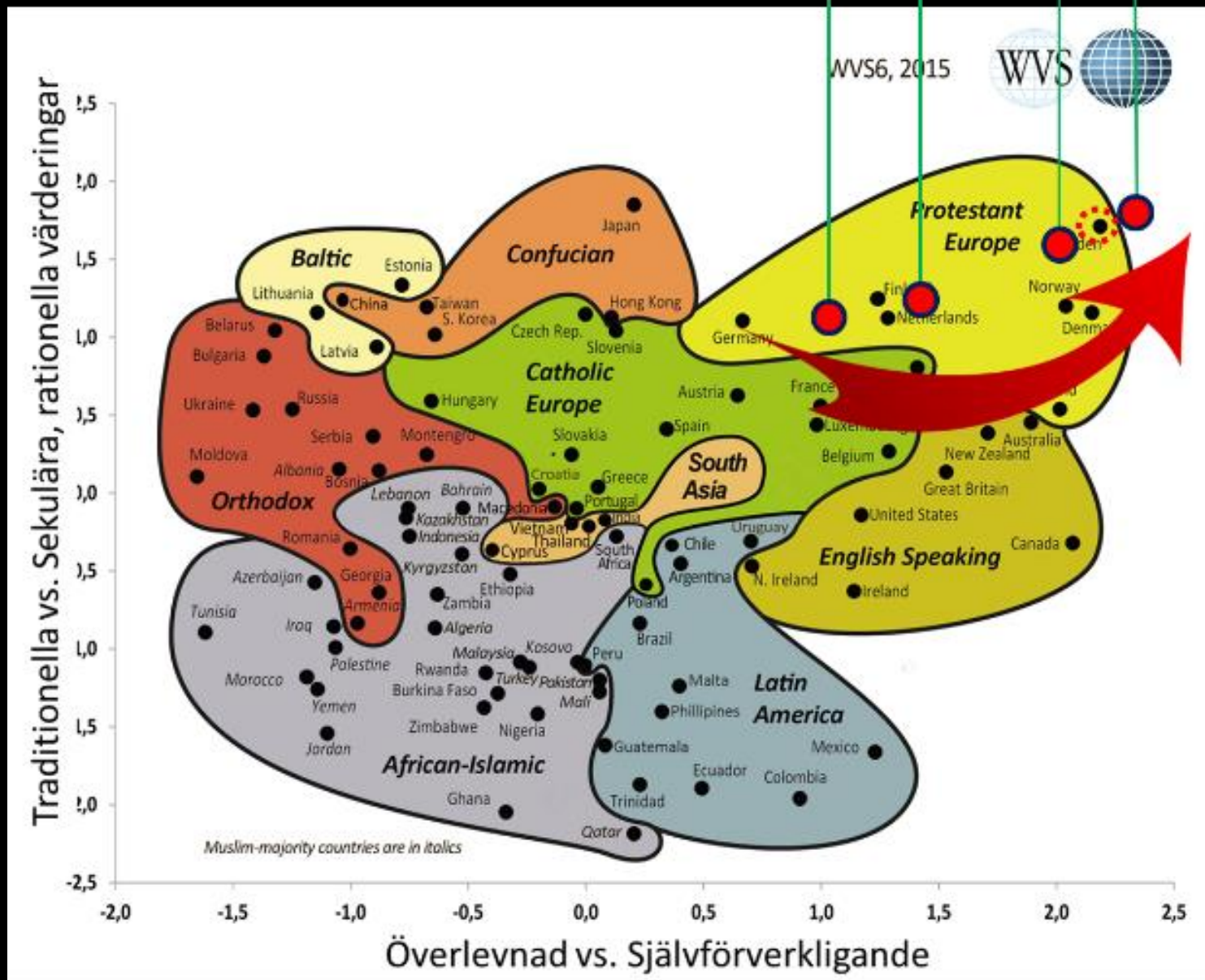
Ta till sig ett livsmedel som bär en annan kulturs värderingar

- Något man vill ha, men som man inte kan producera själv till det pris man vill betala

- **Livsmedelsexport**

Få en annan kultur att välja sådana livsmedel som bär våra värderingar

- Vilka matkulturella uttryck kan vi erbjuda andra?
- Hur anpassar vi svenska livsmedel till andra kulturers ideal?



Värderingarna som styr svenskens matkultur

- Rationellt, praktiskt, nyttigt, bekvämt
- Väljer mat som vi hört talas om av de kulturer som vi litar på
- Ser mat som kroppslig nytta, inte länk till ursprung och härkomstens gemenskap
- Byter gärna vardagsmat efter trender och politiska utspel



Svenskt rationellt och praktiskt tänkande om mat – Familjen Ygemans 28-dagarsmatsedel (4 pers, 2015)

Vecka 1

- **Måndag:** Pasta carbonara
- **Tisdag:** Färsk ugnsbakad lax med dill och citronsås
- **Onsdag:** Blodpudding, med rivna morötter, äpple och lingonsylt
- **Torsdag:** Potatis- och purjolökssoppa
- **Fredag:** Räkor med rostat bröd och majonnäs
- **Lördag:** Laxpasta
- **Söndag:** Fiskpinnar med ris, ärtor, morötter och skagenröra

Vecka 2

- **Måndag:** Lasagne
- **Tisdag:** Panerad sej med potatis, skagenröra och tomater
- **Onsdag:** Köttbullar med potatismos, ärtor och morötter
- **Torsdag:** Brocollisoppa
- **Fredag:** Hamburgerbuffé
- **Lördag:** Kräftpasta
- **Söndag:** Pytt i panna med ägg och rödbetor

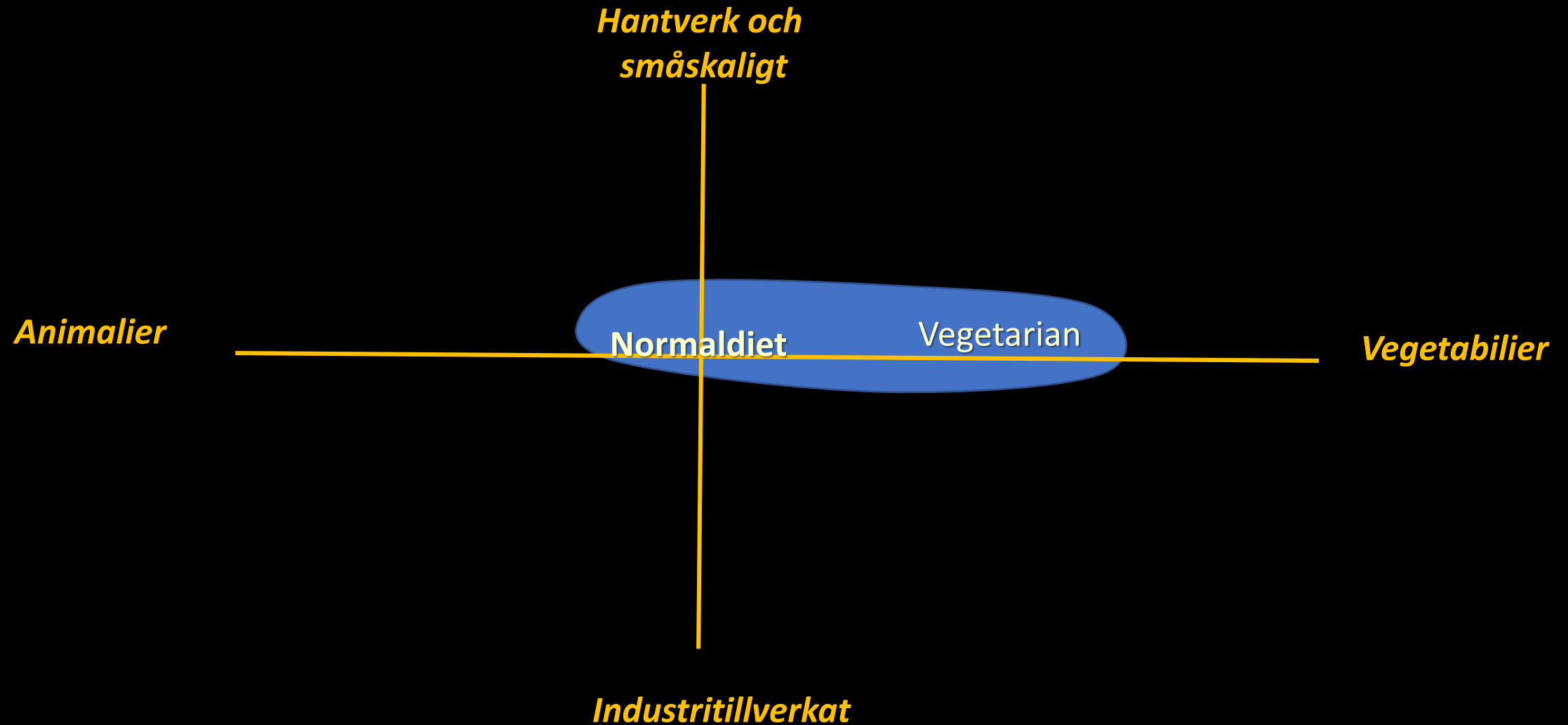
Vecka 3

- **Måndag:** Ugnspannkaka med rotfrukter
- **Tisdag:** Kycklingklubba med mangosalsa
- **Onsdag:** Tortellini med ärtor och skinka
- **Torsdag:** Fläskfilégryta med ris
- **Fredag:** Tacos/quesadillas/ fajitas
- **Lördag:** Ugnsgatinerad falukorv med tomat och potatismos
- **Söndag:** Pasta med köttfärssås

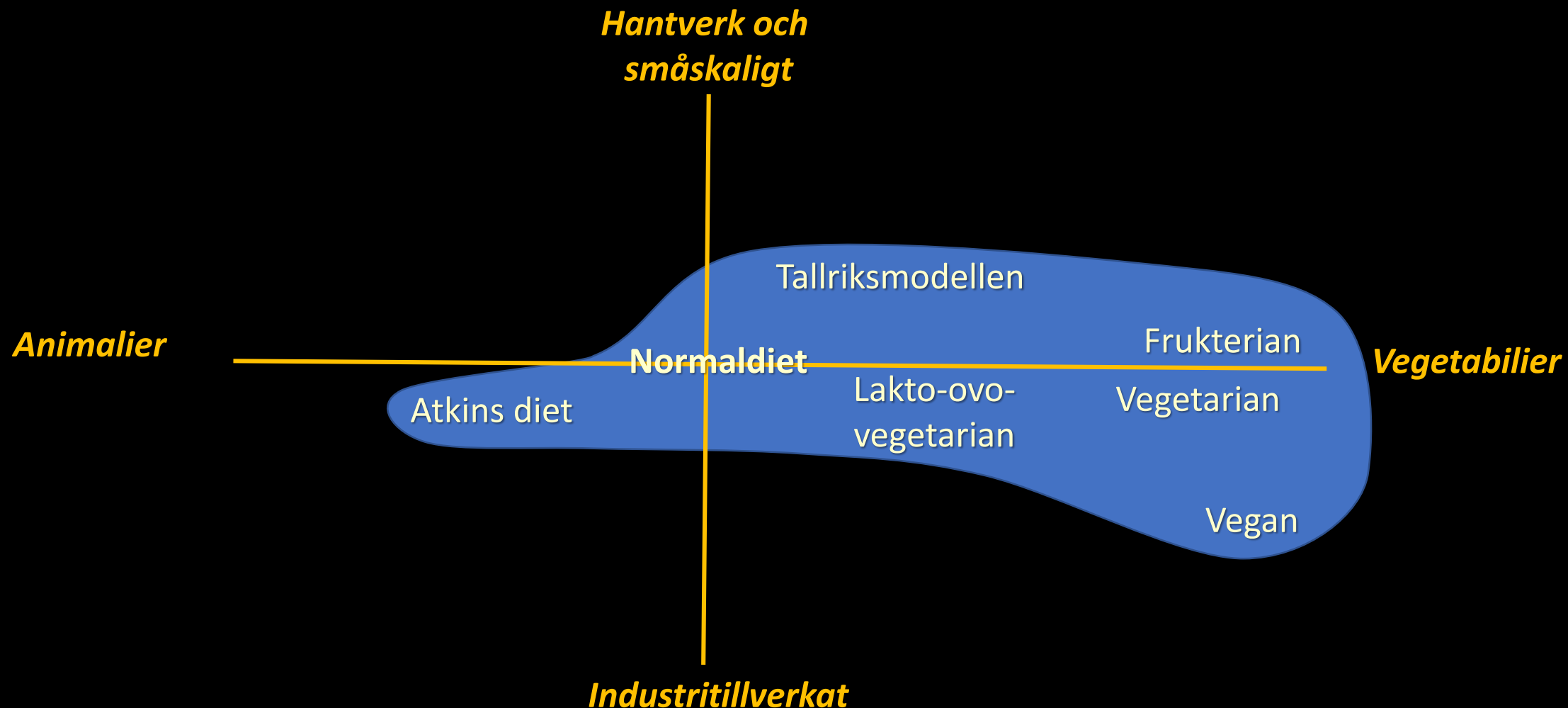
Vecka 4

- **Måndag:** Pasta med tomat, mozzarella och parmaskinka
- **Tisdag:** Mandellax med ugnsbakad potatis
- **Onsdag:** Schnitzel med kokt potatis och gräddsås
- **Torsdag:** Grön ärtsoppa med räkor
- **Fredag:** "Fredagskasse"
- **Lördag:** Kryddjärpar med potatis och morötter och ärtor
- **Söndag:** Fiskgratäng med dillsås

Matkulturen i Sverige 1975 – Högt matpris och en kollektiv samhällskänsla skapar en sammanhållen matkultur med få varianter



Matkulturen i Sverige 1995/96 – Sjunkande matpriser med EU, momssänkning och ett framväxande individualitetsperspektiv





Livsmedel är idag värdeladdade med individualitet



Rödlistad = Låt bli



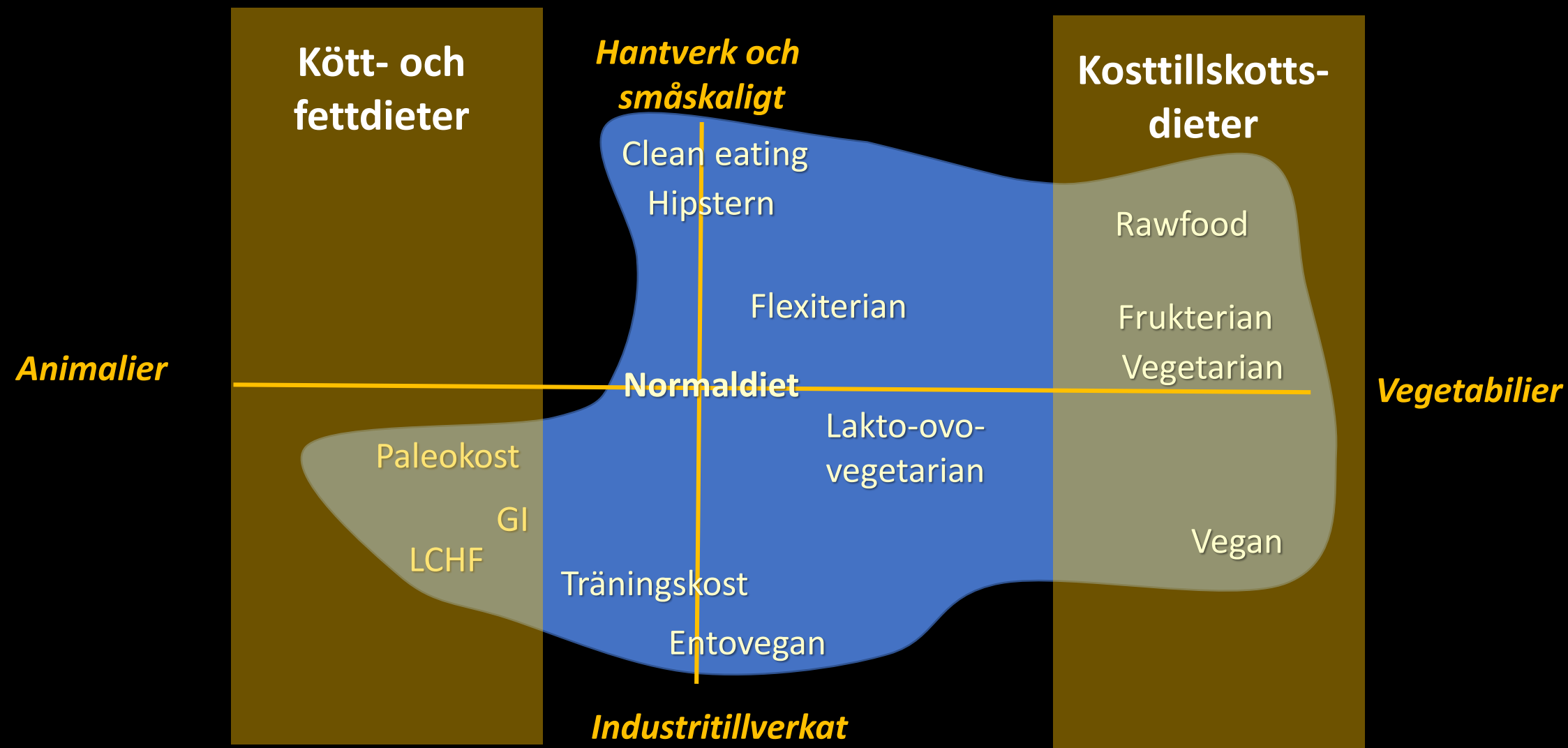
Gul = Var försiktig



Grön = Ät gärna

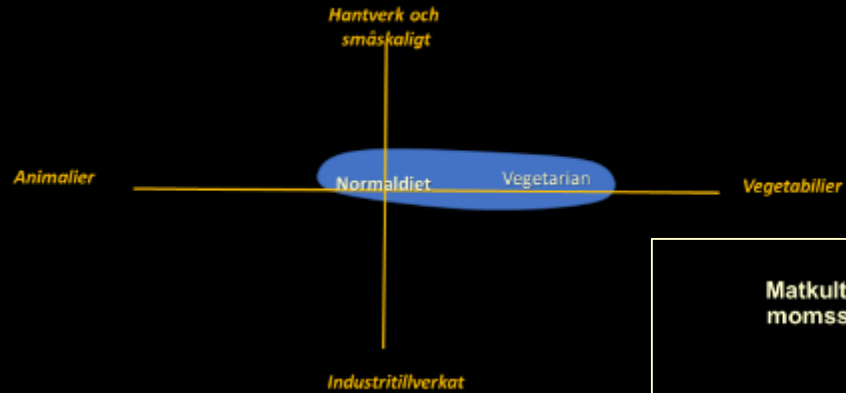


Matkulturen i Sverige 2019 - Lågt matpris, höga inkomster och individualitet gör att dieter med tidigare dyrbara livsmedel nu är vardagliga



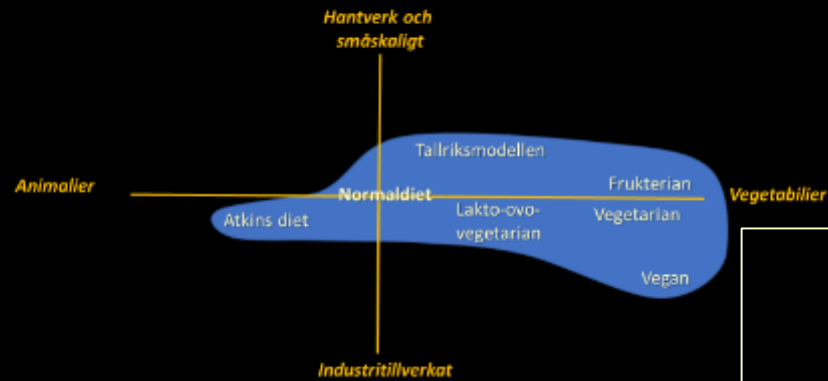
1975

Matkulturen i Sverige 1975 – Högt matpris och en kollektiv samhällskänsla skapar en sammanhållen matkultur med få varianter



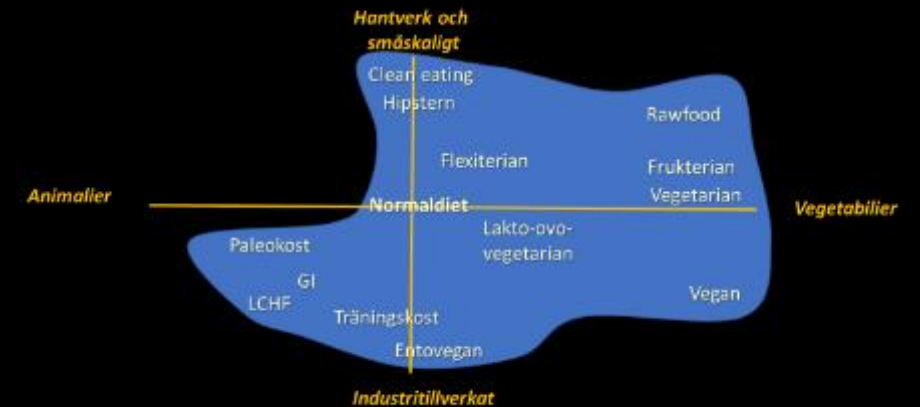
1995

Matkulturen i Sverige 1995/96 – Sjunkande matpriser med EU, momssänkning och ett framväxande individualitetsperspektiv



2019

Matkulturen i Sverige 2019 - Lågt matpris och hög grad av individualitet gör att dieter baserade på få livsmedel är billiga



Svenska livsmedelsprodukter bygger ofta på folkhemmets ideal om tekniska standarder (fetthalt, salthalt, djurslag osv)

Exemplet smörkvalitet –

Hur exporterar man
svenskt smör?

Skräp i smöret eller rent smör? - Vilket smör är bäst att prata om? Vilket kostar mest?



Smör smaksatt med normalsalt

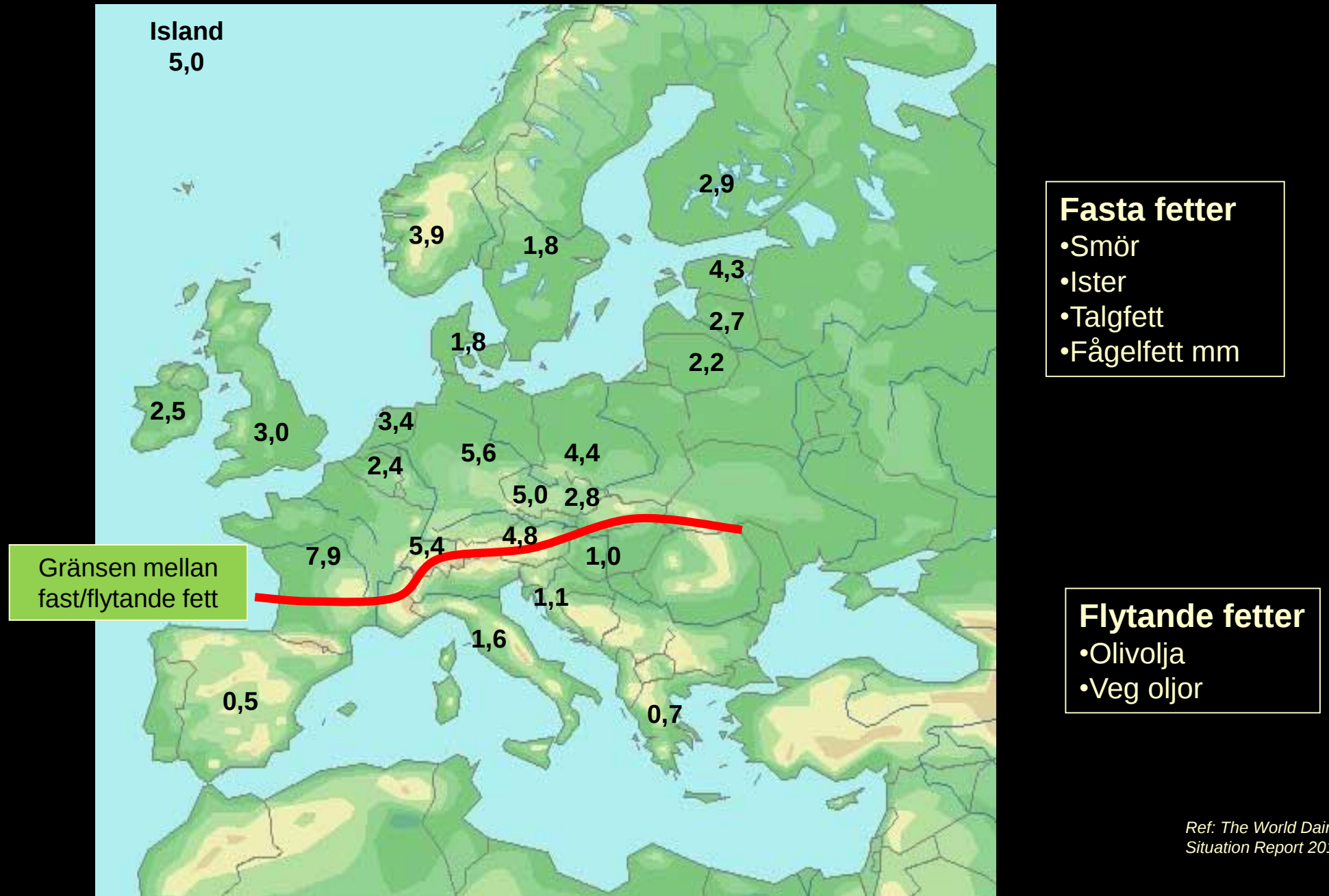


Smör smaksatt med tång
Vallmobackens smöreri utanför Alingsås



Fransk smördisk, Monoprix i Paris, 2017 – 29 sorters smör

Exportmöjligheter - Smörkonsumtionen i Europa 2009, kg per capita



Smör – Mångtusenårigt livsmedel som i Sverige säljs i fem kvaliteter



Osaltat



Normalsaltat



Extrasaltat



Ekologiskt



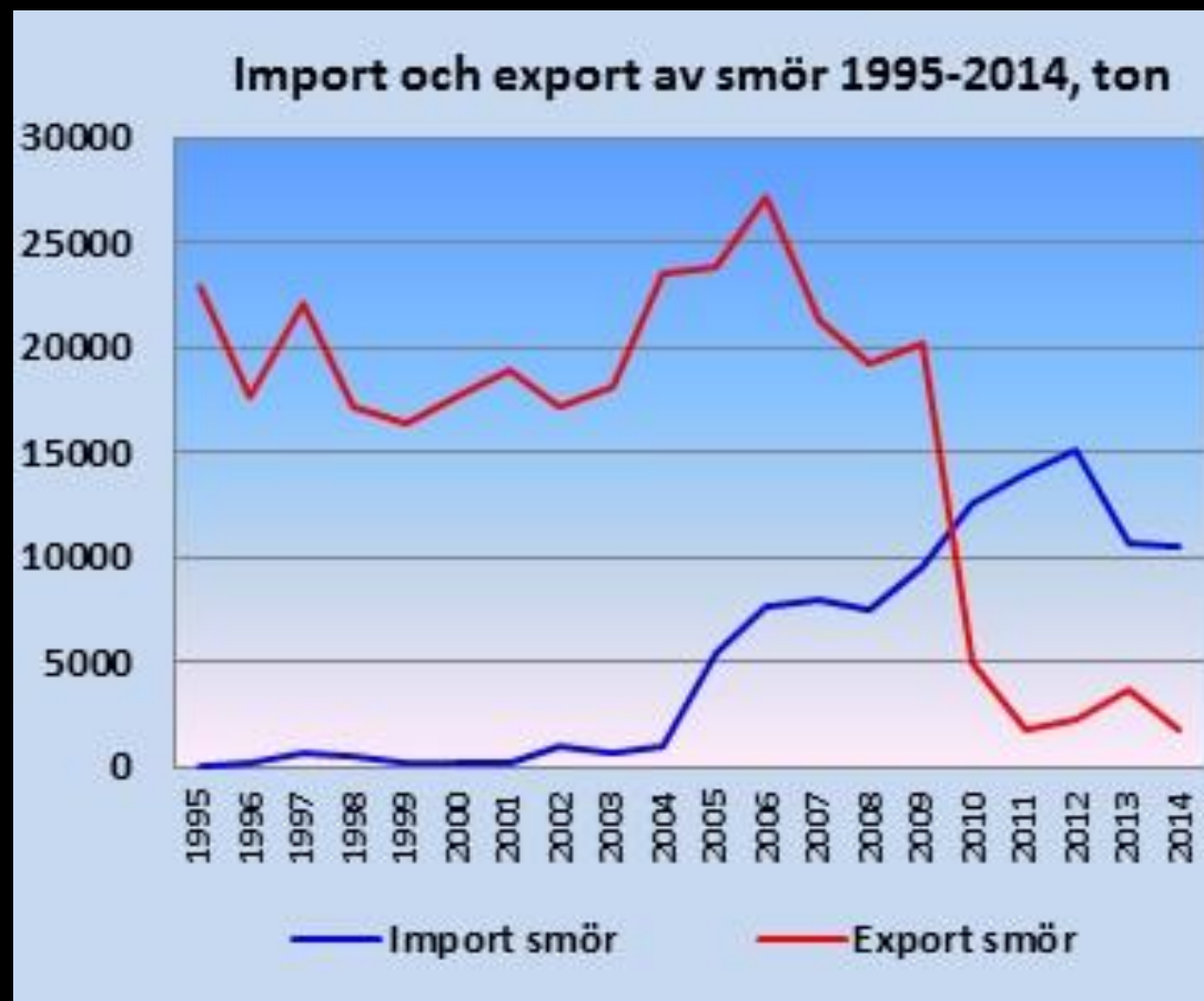
Laktosfritt



Outnyttjade kvaliteter:

- Geografi/terroir
- Årstid/säsong
- Mjölko-ras
- Lagringstid
- Syrligheten

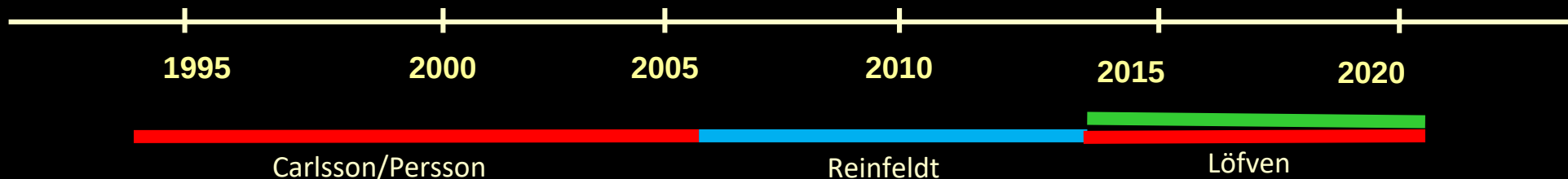
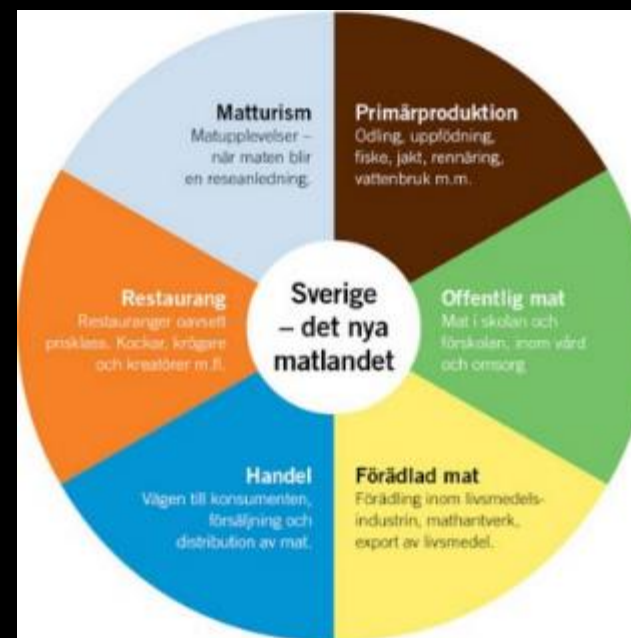
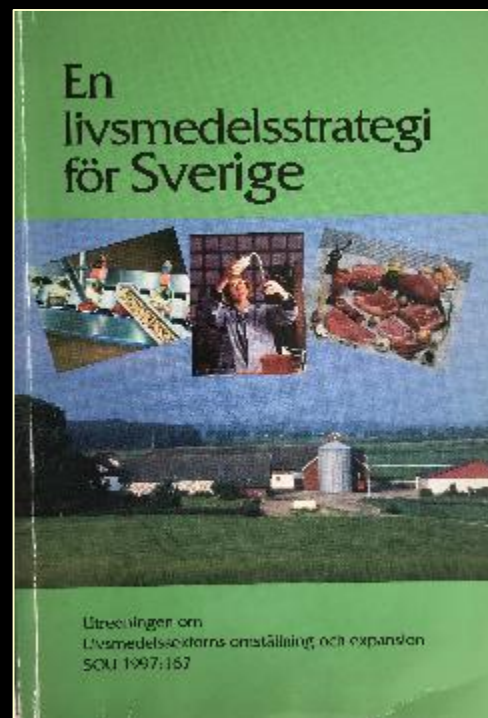
Standardiseringen av smör underlättar för importen



De 20 senaste årens livsmedelsstrategier

Hur har det gått?

Fyra framtidsvisioner 1996, 1997, 2008, 2017



□ □ □ □ □

Postmodernism

Många ambitioner går igen i varje ny strategisk inriktning

Livsmedelsstrategin SOU 1997:167, prop 1997/98:142

- Hårdare konkurrensutsättning att förvänta
- Producera råvaror av hög kvalitet
- Konsumentstyrt perspektiv
- Bra livsmedelspriser, god kvalitet
- Stimulera hela landet, särskilt små företag
- Satsa på FoU, olika stöd, bra arbetsklimat
- Export, "Food From Sweden"

Matlandet Sverige 2008

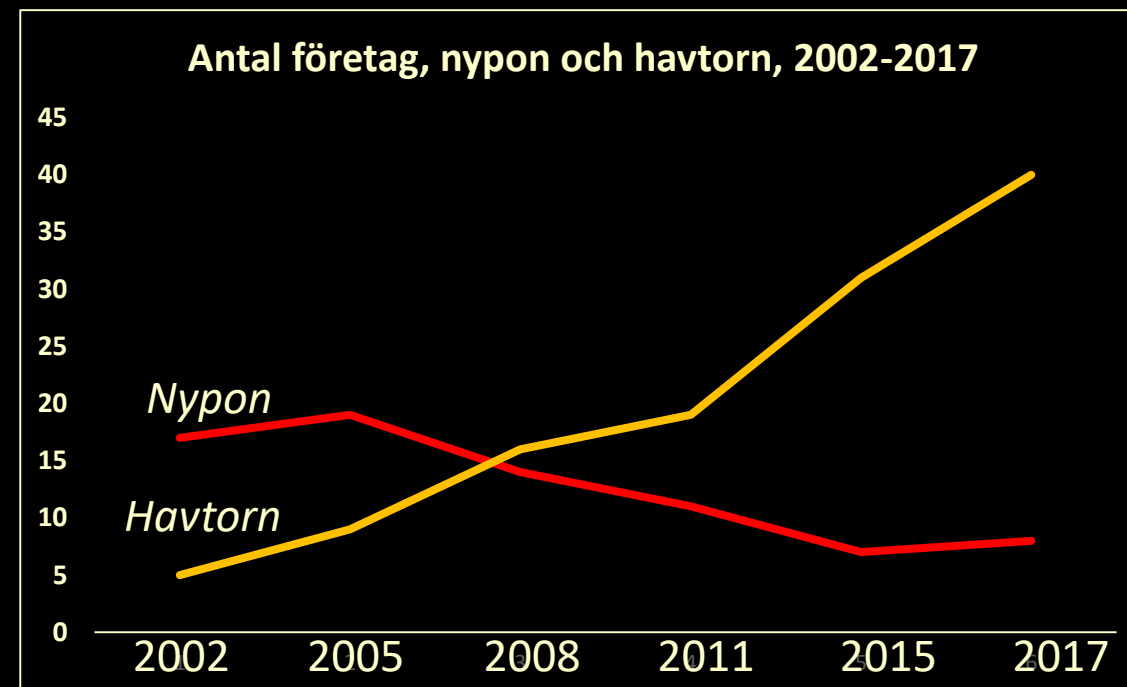
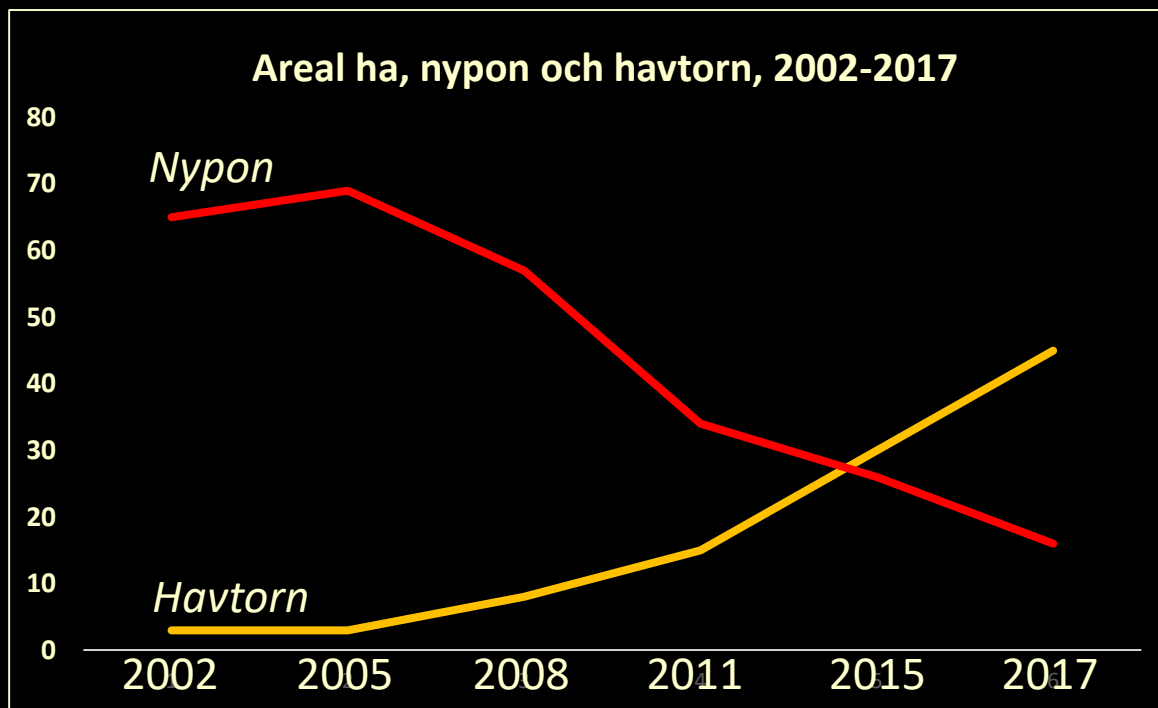
- Målår 2020 "Bäst på mat i Europa"
- Ökad livsmedelsproduktion, 20' nya jobb
- Likvärdiga villkor för producenter
- Stimulera små företags anbud till offentliga måltider
- Regelförenklingar
- Export, "Food From Sweden"
- Fördubbla exporten till 2020, från 50 mdr till 100 mdr kr

Livsmedelsstrategin, prop 2016/17:104

- Målår 2030 "Effektivt och hållbart"
- Öka livsmedelsproduktion
- Mer konkurrenskraftig
- Skapa tillväxt
- Livsmedelsförsörjningen
- Ekologisk, ekonomisk, social hållbarhet
- Fler exporterande företag
- Livsmedelsattachéer för export
- "Sveriges välstånd är beroende av vår export"



Förutsägelse 1997 - Nypon och havtorn kan bli nya svenska nischprodukter (SOU 1997:167, s 118)

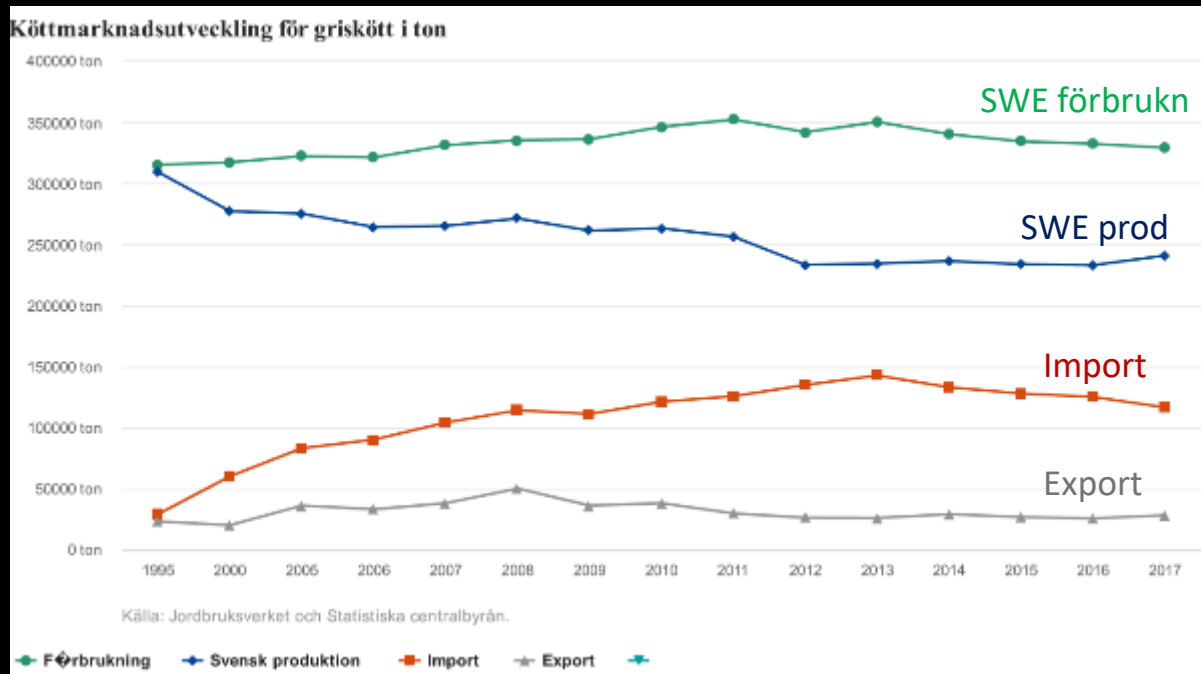


Resultat över 22 år: Framgångsrika havtornsatsningar, vikande nyponindustri

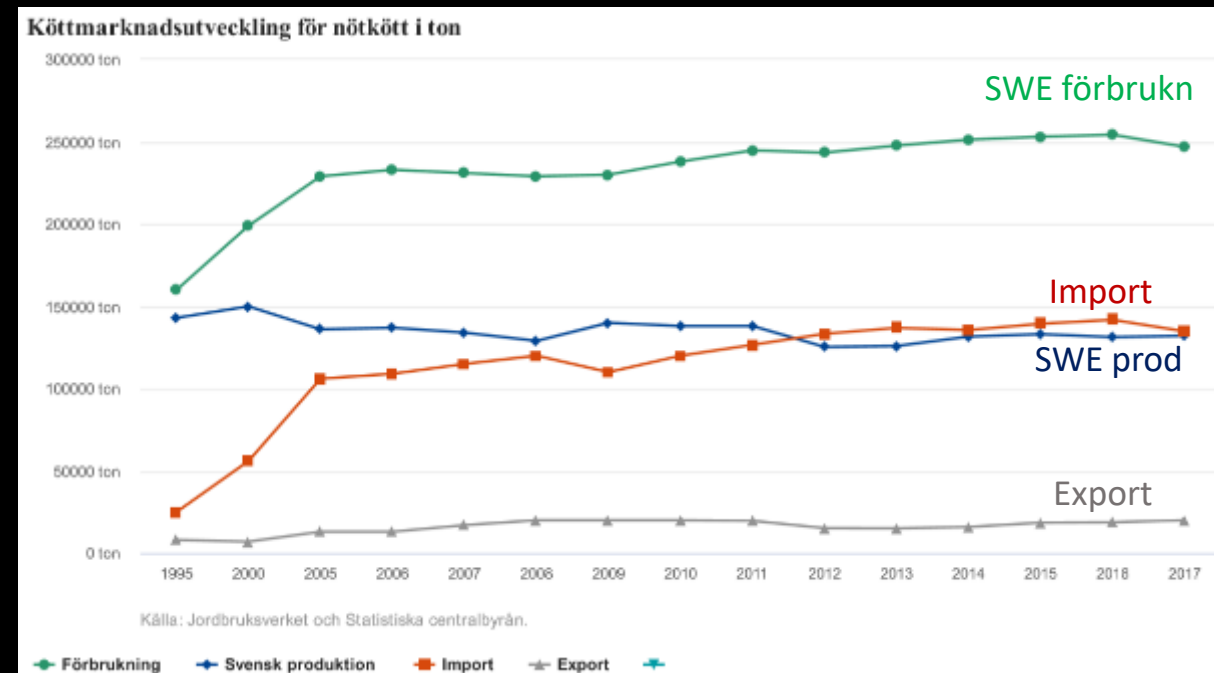
Ref: JO 33 SM 1801, korrigerad version 2018-06-20

Resultat för exporten över 22 år: Ökad import av griskött, minskad grisproduktion, både ökad import och export av nötkött

Griskött 1995-2017



Nötkött 1995-2017



”EU-medlemskapet öppnar i princip samma möjligheter för utveckling av svensk köttproduktion och köttindustri som skett i Danmark [...] Svensk svinproduktion och köttindustri kan därmed också ses som en framtidsresurs ” (SOU 1997:167, s 186)

Ref: SJV och SCB

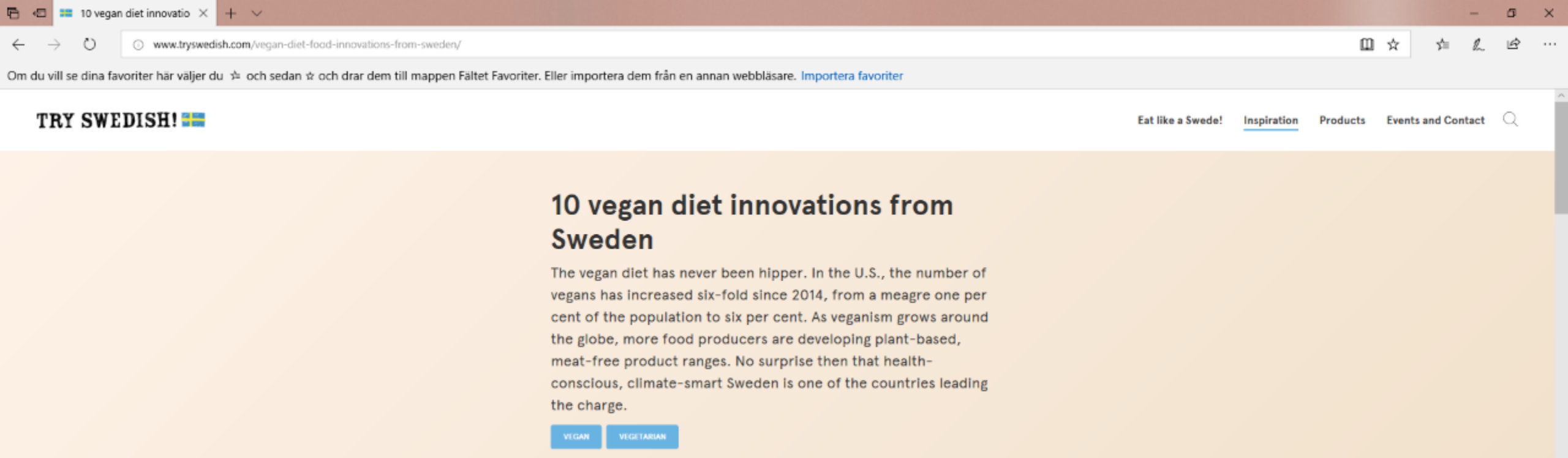
Exportmöjligheterna idag för svensk jordbruksproduktion – Bra utsikter för morötter, spannmål och Absolut Vodka

- Svensk självförsörjningsgrad idag totalt ca 50% - Här några andra råvaror:

	Idag	1988
Tomat	15%	25%
Äpple	20%	20%
Lamm	30%	85%
Sallat	40%	30%
Gurka	45%	55%
Nötkött	55%	90%
Potatis	70%	110%

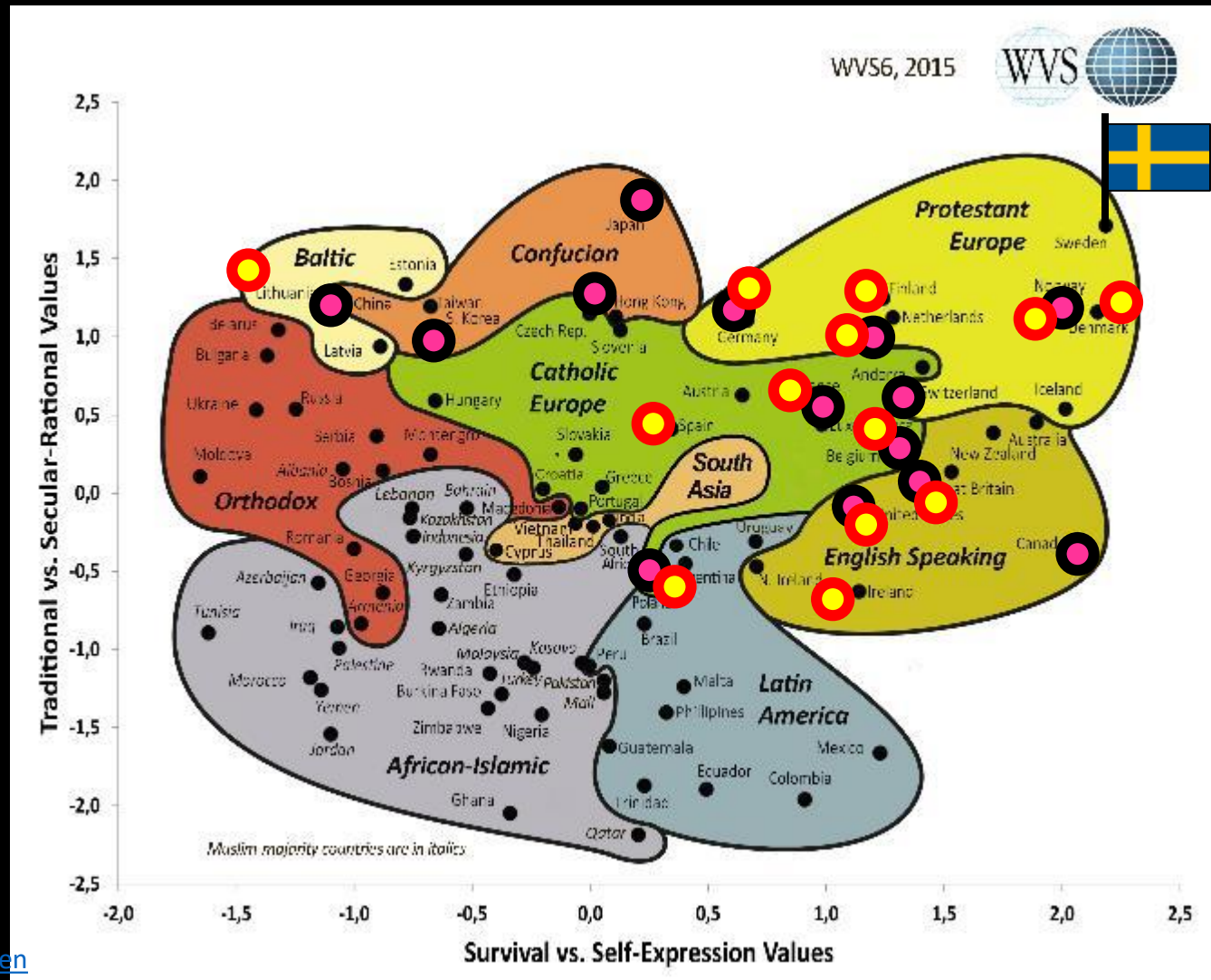
	Idag	1988
Lök	70%	55%
Gris	70%	110%
Fågel	70%	100%
Mjölk	75%	110%
Ägg	95%	105%
Socker	100%	110%
Morötter	110%	85%
Spannmål	120%	110%

Källa: Jordbruksverket, SCB (2017)



Business Swedens matplattform "Try Swedish" har fokus på eko, veg, laktosfritt, glutenfritt, kakor mm, och hur man blir svensk i sin matkultur (2019)

Gulmarkerade länder ● är Sveriges största matexportländer
och rosamarkerade ● är de som Business Sweden prioriterar



Sveriges största
matexportländer
(ej prio av BisSwe)

1. Norge
2. Danmark
3. Polen
4. Frankrike
5. Finland
6. UK
7. Tyskland
8. Spanien
9. Italien
10. Nederländerna
11. USA
12. Litauen
13. Belgien
14. Irland

Innovationsranking i Europa 2018 Sverige är ett mycket innovativt samhälle med stark innovation i kärnsektorerna, livsmedelssektorn haltar efter



Ref: Tillväxtverket 2018, Forskning och innovation för en livsmedelssektor i världsklass – appendix Bloomberg, Eurostat, IPO, Roland Berger

Några slutsatser av Tillväxtverket om Sveriges svaga livsmedelsexport i jämförelse med skogs- och stålsektorn

Företagsstruktur	> Få stora företag med huvudkontor och FoU-avdelningar i Sverige > Begränsat överlapp mellan produkt- och process-teknologier mellan företagen (gemensamma utvecklingsområden)	
FoU fokus	> Låg FoU-budget i jämförelse med andra branscher > Fokus på produktutveckling snarare än forskning > Företag har svårt att ta till sig akademins basforskning och kommersialisera den	
Nationellt fokus	> Huvudfokus på den svenska konsumenten med intern konkurrens > Svagt innovationstryck för att ta fram globalt konkurrenskraftiga produkter	
Utbudsorientering	> Bristande kund- och efterfrågeorientering > Bristande fokus på utmaningsdriven innovation	
Akademien	> Livsmedelsforskningen är splittrad över många högskolor > Relativt svag koordinering – omtag görs inom ramen av FFS	
Övrigt	> Bristande uthållighet i initiativ – såväl från sektorn, myndigheter och akademien > Livsmedelssektorn hanteras ej som industrin från statens synvinkel	



- > **Svag samverkan inom sektorn**
 - Mellan företagen
 - Företag och akademi
- > **Ingen gemensam agenda** och gemensamt budskap mot myndigheter
 - Relativt svagt intresse från myndigheter för livsmedelssektorn jämfört med andra
- > **Låga och fragmenterade FoU-budgetar och miljöer**
 - Svagare fokus mot tillämpad forskning jämfört med andra sektorer

Trender för livsmedelsproduktionen under den nu kommande fjärde industriella revolutionen

Grundvillkor för livsmedelsproduktionen: FNs 17 hållbarhetsmål och Parisavtalets temperaturmål om max +1,5 grad



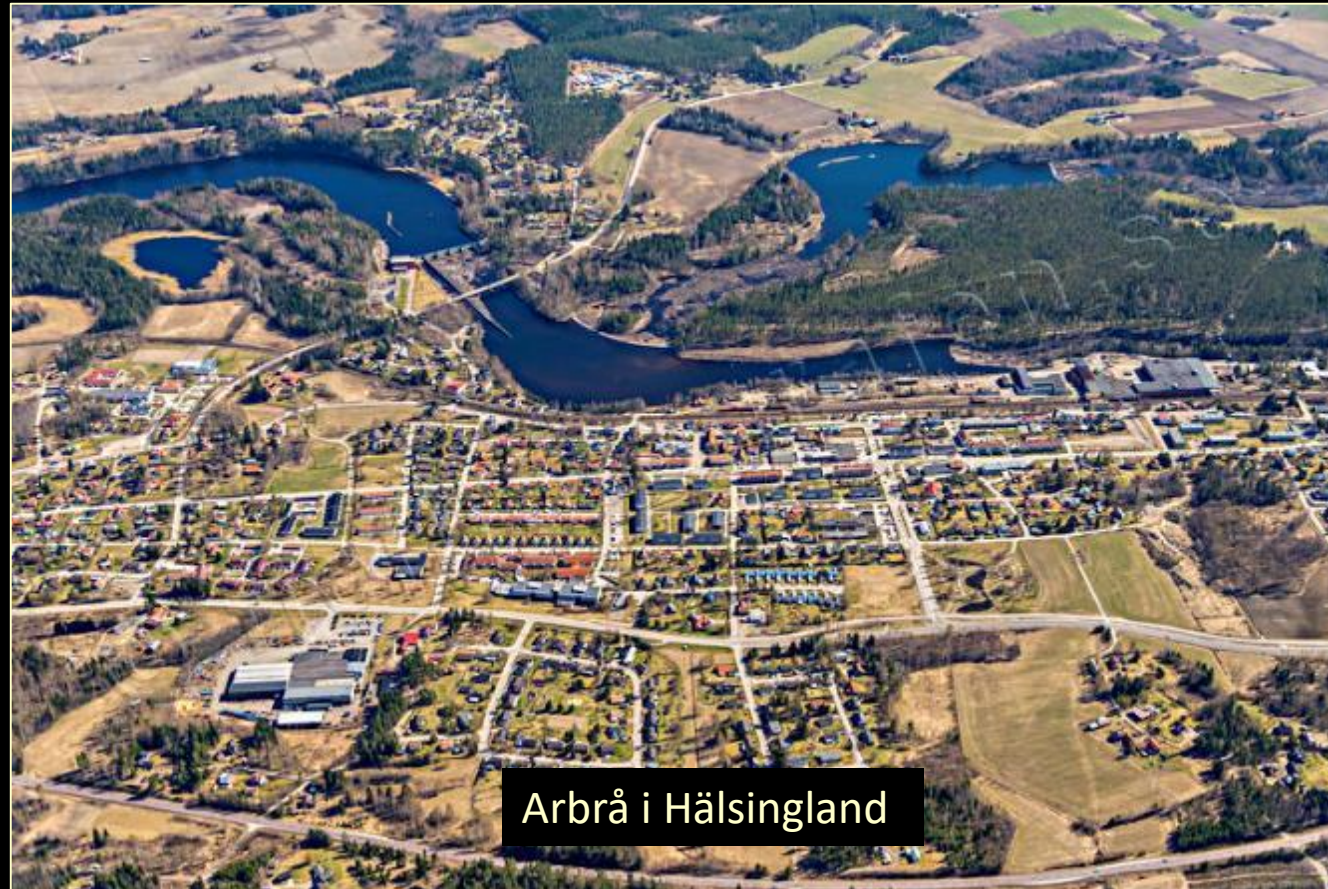
Ekologisk hållbarhet - Ekonomisk hållbarhet - Social hållbarhet

Så tänker kunderna – Exempel: Svenskens vilja att bidra till bättre miljö och klimat genom sin matkultur

1. Minska matsvinnet
2. Handla mer svenskt
3. Handla mer närproducerat
4. Lära sig om innehållet
5. Planera bättre
6. Lära sig mer om matens ursprung
7. Lära sig mer om matens påverkan på miljön
8. Sortera maten hemma efter datum
9. Handla mer ekologiskt
10. Mindre portioner
11. Mer vegetariskt

Ref: SLU Holding, okt 2019, n=400

Så tänker kunderna – Exempel: E-handeln tänker inte på nära lokalkonsumerat utan på global handel



Arbrå i Hälsingland

E-handelns effekt på landsbygdsföretagandet – Företag Aftek (te-kaffe-kryddor-godis) i Arbrå (ca 2000 invånare), 6-7 anställda i grossistverksamhet under ledning av Anders Flodin Lund och Magnus Lundh

Exempel: Utländska turister som köper mat och dryck i Sverige är också en export

Vilka kulinariska upplevelser vill utländska turister göra i Sverige

- Traditionell mat och dryck (49 %)
- Lokala matmarknader och saluhallar (42 %)
- Caféer (34 %)
- Gårdsbutiker eller producenter av lokala råvaror (31 %)
- Restauranger som erbjuder ett internationellt kök (29 %)
- Pubar och barer (28 %)
- Mat- och dryckesfestivaler (27 %)
- Bryggerier, destillerier eller musterier (26 %)
- Exklusiva restauranger (21 %)
- Äta hemma hos lokalbefolkningen (17 %)
- Lära sig laga den lokala maten (15 %)

Så tänker producenterna – Exempel: Kosttillskottsdieter, hälsooro och träningmedvetna ökar intresset för vitaminberikade livsmedel



Exempel på utmaningar för stat, länsstyrelse, region och kommun – Nya dietideal ger konflikt om biologisk mångfald men skapar också ekonomiska möjligheter för nya livsmedel

Vegan och vegetarian-dieterna ökar

- * Möjlighet – Ökat spannmåls- och potatisätande
- * Utmaning – Mindre naturbeteskött
- * Utmaning – Mindre animalisk honung och färre pollinatörer

Röttköttätandet minskar

- * Möjlighet - Kycklinguppfödning
- * Utmaning - Kommuner med eko-mål
- * Utmaning – Ekoodlare och ekouppfödare

Köttätandet minskar

- * Möjlighet - Mer högteknologiska & utdrysande innovationslivsmedel
- * Möjlighet - Mer vitaminberikade livsmedel
- * Utmaning – Sojaimport och matinnovationer sker utomlands

Exempel på nya värderingar - Svensk matkultur utvecklas alltid utifrån de kulturer som vi för tillfället ser upp till



Potatis



Majonnäs

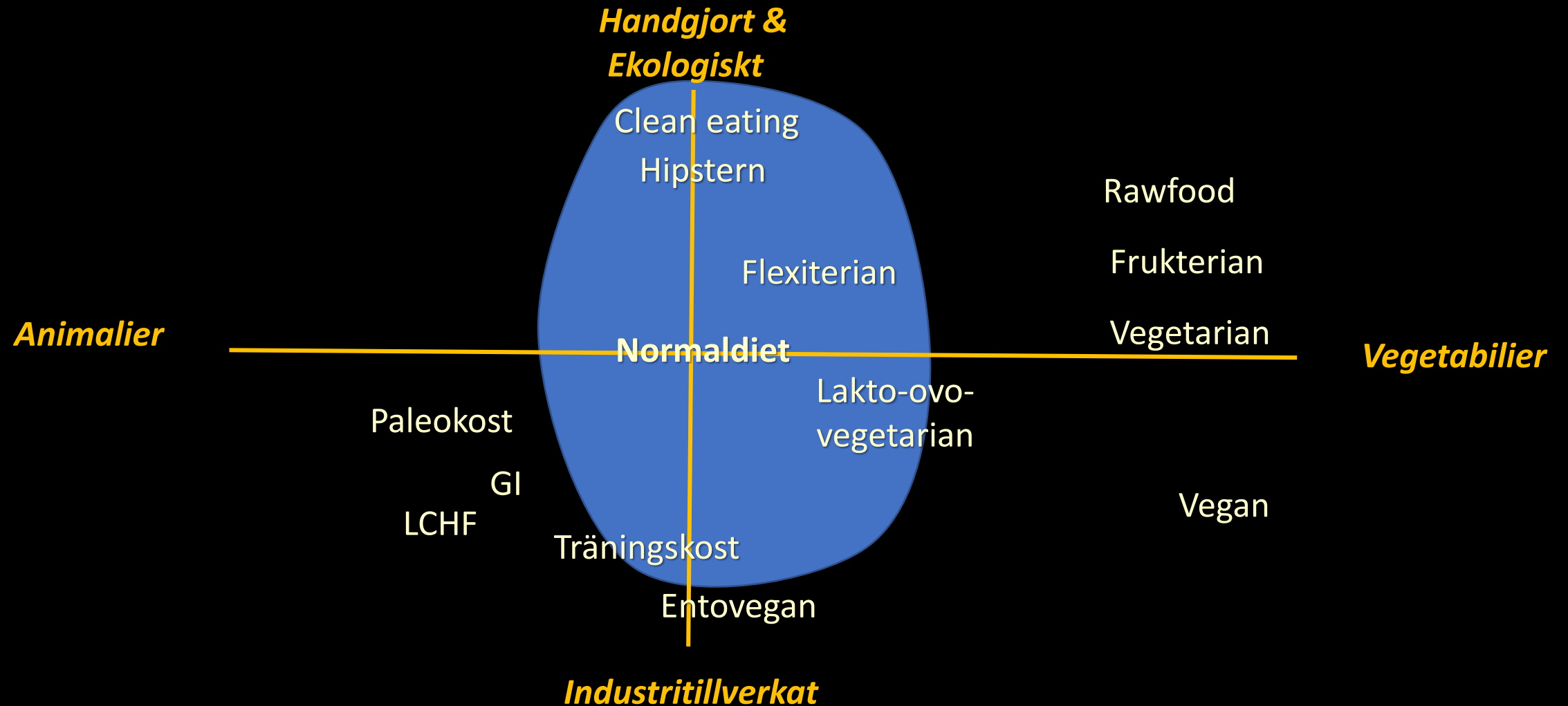


Sushi



CBD -
Cannabisoljemat

Kanske en lämplig matkultur 2050? - Hållbarhet, biomångfald och att kunna leva mat man tillagar själv



Tack!

richard tellstrom @ telia com