SWEDEN FOOD ARENA®

Innovations- och forskningsagenda för livsmedelssektorn 2023

Framtidens innovativa och hållbara tillväxtmotor

Innehåll

Livsmedelskedjan i Sverige är en oslipad diamant 3

Svensk livsmedelssektor – en hållbar näring som visar vägen 4

Omvärldsanalys 6

Livsmedelsstrategin 2.0 9

Miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbara livsmedel 10

Ett starkt forsknings- och innovationssystem 13

Hållbar matinnovation för tillväxt i Sverige och framgång i världen 16

MÖJLIGGÖRARE – Ett innovationssystem för stärkt konkurrenskraft 18

MISSION 1 – Världens mest efterfrågade mat och dryck 24

MISSION 2 – Mat och dryck för ett hälsosammare liv 27

MISSION 3 – En resilient, konkurrenskraftig och ökad livsmedelsproduktion som tryggar livsmedelsförsörjningen 30

MISSION 4 – Hållbarhet i världsklass 34

Livsmedelsbranschen – Sveriges nya tillväxtmotor 38

Bilagor 40

© Sweden Food Arena 2023

Projektledare: Marie Gidlund
Text: Lennart Wikström
Grafisk form: Ordförrådet

SWEDEN FOOD ARENA®

Besöksadress: Franzéngatan 1B, Stockholm (Gröna Näringars hus)
Postadress: 105 33 Stockholm
070-611 21 10 • www.swedenfoodarena.se

Livsmedelskedjan i Sverige är en oslipad diamant

Livsmedelskedjan är en viktig motor i det svenska samhället. Förutom att producera livsmedel och säkra en fungerande livsmedelsförsörjning, vilket är fundamentet i ett fungerande samhälle, skapar företagen både jobb och tillväxt i hela landet och bidrar med hållbara lösningar på flera stora samhällsutmaningar.

Men näringen står inför stora utmaningar framåt. En smygande klimatförändring förändrar förutsättningarna för produktion samtidigt som globala kriser påverkar både försörjning av råvaror och ekonomin. Teknikutvecklingen accelererar. Hanteringen av alla dessa utmaningar kommer påverka framtida lönsamhet och konkurrenskraft.

Samtidigt erbjuder livsmedelssystemet även lösningar på flera stora utmaningar. Goda matvanor kan främjas genom att erbjuda mat och dryck med hälsofördelar, ett minskat miljö- och klimatavtryck och förlust av biologisk mångfald kan uppnås genom att utveckla en innovativ och hållbar livsmedelskedja som är fossilfri, cirkulär, smart, resilient och effektiv.

Hela näringen har samlat sig kring en gemensam innovations- och forskningsagenda

För att bidra till Agenda 2030, de nationella miljömålen och regeringens livsmedelsstrategi har näringen formulerat inom vilka områden man ser ökat behov av ny kunskap och innovation. Visionen är ”Hållbar matinnovation för tillväxt i Sverige och framgång i världen”. En förutsättning att utvecklas till en innovativ livsmedelssektor är ett konkurrenskraftigt innovationssystem som stödjer utvecklingen av våra fyra missioner och de fyra värdekedjorna animalier, sjömat, växtbaserat och framtidens mat.

Livsmedelskedjan som utvecklingsarena

Livsmedelskedjan är en central aktör som kan bidra till att möjliggöra en hållbar utveckling. Men det är bråttom, det är bara 6 skördar kvar till 2030. För att transformera en hel sektor krävs ökade satsningar på innovation och forskning samt samarbete både inom värdekedjan, med kringliggande branscher och samhälle, forskning, myndigheter och politik. Det krävs nya sätt hur det offentliga på ett samlat sätt kan stötta företagen i sin enskilda utvecklingsprocess. Det krävs utveckling av regelverk, finansieringslösningar, tillgång till nya marknader, teknikutveckling och mycket mera. Genom att aktörerna i systemet samlas, utvecklar en samsyn kring utmaningarna, enas om mål och därefter utvecklar och testar nya verktyg och insatser på ett agilt och snabbt sätt, kan vi tillsammans utveckla ett hållbart och innovativt livsmedelssystem som bidrar med många positiva mervärden. I vårt arbete framåt kommer vår Innovations- och forskningsagenda vara en ledstjärna i det arbetet.

Ett särskilt tack riktas till Innovations- och forskningskommittén som under våren bidragit till arbetet med att utveckla vår agenda!

Stockholm, 31 oktober 2023

Marie Gidlund
Verksamhetsledare, Sweden Food Arena

Svensk livsmedelssektor – en hållbar näring som visar vägen

Mat är dagligvaror och ger människor dagligen näring, njutning, social samhörighet, kultur och identitet. I värdekedjan för animalier, växtbaserade livsmedel och sjömat ingår 23 olika delbranscher, vilket också gör livsmedelssektorn till en av de mest komplexa. Det innebär också att en betraktare måste närma sig livsmedelssektorn med en tvärdisciplinär helhetssyn. Mat- och dryckesprodukter ska vara billiga, säkra, hygieniska, hälsosamma, miljövänliga, färska, etiskt producerade, naturliga, närodlade och nationella – en kravkombination som inte återfinns i många andra produktslag, om ens något. Livsmedel har dessutom ett starkt politiskt värde när det kommer till försörjningsgrad och sysselsättning vilket ytterligare bygger komplexitet i branschen. Det innebär också att en betraktare måste närma sig livsmedelssektorn med en tvärdisciplinär helhetssyn.

Alla kuggar går i varandra, och tar du bort en börjar systemet hacka och leveranskedjorna kan lätt brytas, vilket vi fick erfara i samband med olika länders nedstängningar under pandemin.

Drivkraften i systemet är konsumenternas val och dagligen lägger vi cirka en miljard kronor på mat och dryck. På ett år blir det 400 miljarder i värdekedjan. Sammanlagt är närmare 300 000 personer sysselsatta från primärproduktion och förädling till dagligvaruhandel, restaurang och storhushåll.

Strukturen i livsmedelssektorn skiljer sig också markant från andra sektorer genom den geografiska spridningen över hela landet och den stora andelen av småföretag. Sammanlagt finns cirka 160 000 företag i sektorn, varav 95 procent har färre än tio anställda. Det gör att många företag lätt hamnar under radarn och utanför den officiella statistiken över innovation och entreprenörskap. Men studier visar att många av de mindre företagen är minst lika innovativa som sina större kollegor, och att just strukturen ställer större krav på entreprenörskap och tillgång till ett stödjande innovationssystem. Det finns stor aktivitet inom start up-landskapet med innovation längs hela kedjan.

De senaste 20 åren har försäljningen av livsmedel mer än fördubblats och exporten av livsmedel i det närmaste femdubblats. Trots denna positiva utveckling har svenska livsmedel förlorat i konkurrenskraft. Det gäller både primärproduktionen och i butik, och importen utgör en allt större andel av de livsmedel som konsumeras i Sverige. För vissa kategorier som nötkött, ost och de flesta frukter och grönsaker är andelen svenskproducerat omkring eller under 50 procent. Cirka 70% av den svenska livsmedelsproduktionen går vidare till förädlingsindustrin, en ökad industriell utveckling och förädlingsgrad leder till en ökad produktion i hela värdekedjan.

Samtidigt visar en rad olika studier att svensk primärproduktion och livsmedelsindustri är mer hållbar och förbrukar mindre resurser än motsvarande produktion i andra länder. Vår klimatpåverkan är också mindre och produktionen sker med en mindre påverkan på biologisk mångfald.

Den svenska livsmedelssektorn är innovativ med en marknad som kännetecknas av öppenhet för att testa nytt i en sektor som globalt anses vara mycket konservativ. Det gör den särskilt lämpad för innovativa livsmedel och nya trender, något som kan bli en stor tillgång i utveckling för andra marknader.

Hållbarhet och innovation är styrkor att bygga vidare på och visar också att den svenska livsmedelssektorn redan börjat sin omställning för att klara att möta en växande global efterfrågan och minska påverkan på klimat och miljö.

Omvärldsanalys

Vägen till framtiden är under ständig ombyggnad, något vi i allra högsta grad påmints om under de senaste åren. När den första versionen av innovations- och forskningsagendan togs fram hade vi haft en osedvanligt lång period med kontinuerlig tillväxt och välståndsutveckling. Människor fick en ökad köpkraft tack vare låg inflation och stigande reallöner. Både individers och företags tillgångar växte i en ekonomi med historiskt låga räntor.

Pandemin

Men så kom hösten 2019 med de första fallen av Covid-19, som sedan utvecklades till en pandemi med total nedstängning i en rad av världens största ekonomer. Företagens leveranskedjor som under lång tid sträckts ut till att bli i hög grad globala bröts. Kostnader för långväga frakter ökade radikalt och satte en nedre gräns för värdet på vilka varor som kunde transporteras. Istället ändrades strategierna till att hitta leverantörer på närmare håll och vi fick en deglobalisering. Inom EU upprättades gröna korridorer för att under nedstängningen klara transport av livsmedel över nationsgränserna. De ekonomiska fördelar som globaliseringen medfört går därmed i viss mån förlorade och vi kan få räkna med en ökad kostnadsnivå på grund av detta.

Inflation

Som en föraning om vad som skulle komma började Ryssland vid halvårsskiftet 2021 höja priset på olja och gas och vi fick under hösten kraftigt stigande energipriser och även en uppåtskruv på jordbruksprodukter. När Ryssland inledde sin fullskaliga invasion av Ukraina i februari 2022 rusade de kosntaderna i taket och slog nya rekord. Detta avspeglade sig i kraftigt ökade konsumentpriser på livsmedel och energi, och från att ha legat på en årlig prisökningstakt på någon enstaka procent låg den i februari 2023 på cirka 12 procent.

De stigande priserna föranledde Riksbanken att i inflationsbekämpande syfte höja styrräntan i samma rekordartade takt från en nollnivå till idag 3,75 procent (oktober 2023), vilket också i hög grad kommit att påverka både människors köpkraft och värdet på deras tillgångar.

Minskad köpkraft

Detta tillsammans med en annalkande lågkonjunktur har gjort att hushållen tvingas se över sina kostnader, där livsmedel fungerar som ett dragspel. Priset på maten har hamnat i fokus och blivit en viktig faktor i människors vardag. Vi ser en prispress som underblåst av politiker och intresseorganisationer får effekter bakåt i värdekedjan. Visserligen har kostnaderna i form av energi, förnödenheter och jordbruksprodukter gått tillbaka jämfört med toppnivån under 2022, men fortfarande är kostnadsnivå klart högre än innan och aktörer i hela kedjan har fått se sina marginaler minska.

Minskade marginaler

En konsekvens av de kraftiga förändringarna är att det utrymme som tidigare funnits för att ta ut mervärden på marknaden har krympt och att vi är tillbaka i en situation där fokus kommer att ligga på pris. I ett kortare perspektiv missgynnar detta den svenska livsmedelssektorn, eftersom den generellt höga kostnadsnivån gör det svårt att anpassa sig. Men i ett längre perspektiv kvarstår den svenska livsmedelssektorns styrkor och det faktum att vi kommit längre i en nödvändig omställning mot ökad hållbarhet. Detta kan på sikt utgöra en konkurrensfördel.

Det sätt som den svenska livsmedelssektorn hittills hanterat dessa påfrestningar tyder ändå på en hög grad av anpassningsförmåga och stabilitet. De exempel på brister i leveranskedjan som kunnat ses i andra länder har vi än så länge inte behövt se i svenska butiker.

Resiliens och beredskap

Det senaste årets stora variation i väder lyfter också frågan om klimatanpassning och resiliens. En tryggad livsmedelsförsörjning som har medborgarnas tillit är en primär åtgärd för att skapa beredskap i händelse av kris. De klimatförändringar som långa torrperioder och stora nederbördsmängder sannolikt är en del av har i tidigare studier bedömts gynna svensk primärproduktion. Men 2023 års besvärliga förhållanden och med 2018 i gott minne sätts också fingret på sårbarheten och behovet av att ha en säkrad råvarubas.

Detta tillsammans med kriget i Ukraina har också öppnat för en diskussion om ökad försörjningsförmåga och beredskap. Den nya Livsmedelsstrategin kommer också att innehålla förslag på åtgärder inom området. En ökad resiliens, anpassning till förändrat klimat, bevarande av biologisk mångfald och utveckling av nya grödor är en nödvändighet och kommer kräva stora investeringar framåt.

Fossilberoende och linjära processer

För att ytterligare öka resiliens och minska miljö och klimatpåverkan är en fortsatt avveckling av vårt fossilberoende centralt. Det gäller främst drivmedel för arbetsmaskiner och transporter och uppvärmning av lokaler och för alla delar i värdekedjan. Att sluta produktionssystem, återcirkulera näringsämnen och tillvarata reströmmar skapar både effektivare produktion och utvecklar möjligheten till nya affärer för producenten. Samarbete mellan branscher där det ena företaget skapar värde av det andra företagets reströmmar skapar möjligheter att utveckla industriell symbios.

Ökad produktion

En ökad svensk livsmedelsproduktion skapar också en plattform för ökad export som måste ske parallellt med att andelen svenska livsmedel på den inhemska marknaden ökar. Detta kan åstadkommas utan begränsningar i handeln genom att gynna export i olika former och därmed göra det mer lockande att investera i svensk livsmedelsindustri. Idag exporteras närmare 40 procent av svensk livsmedelsproduktion till ett värde exklusive fisk på 76 miljarder samtidigt som importen ökade och underskottet i handelsnettot under 2022 uppgick till strax över 79 miljarder kronor. Den genomsnittliga exportandelen för svensk industri generellt är 70 procent. Målet är att till 2030 exportera motsvarande 50 procent av värdet i svensk livsmedelsproduktion.

Det är också viktigt att säkerställa en trygg logistik- och distributionskedja som gör det möjligt att i händelse av kris undvika plötsliga hamstringsvågor. Flera utredningar som kommer med sina betänkanden under slutet av 2023 och början av 2024 skapar också förväntningar på att nya resurser kommer att tillföras för att åstadkomma en robust livsmedelskedja.

Ny teknik

Framtidens hållbara livsmedelsproduktion handlar om avancerad teknik och produktionsprocesser. Teknikutvecklingen inom kommunikation och avancerad databehandling i självlärande system, så kallad AI, har gått oerhört snabbt under senaste åren. Möjligheten att utveckla självlärande system för processtyrning har bland annat lett till att datorn idag är smartare än den erfarna producenten i exempelvis odling i växthus.

Automatisering och robotisering gör det också möjligt att frigöra människan från att vara alltings mått. Det innebär att mindre självgående – och självstyrande – enheter kan utföra mer arbete på kortare tid med större precision när arbetet behöver utföras med mindre belastning på klimat och miljö. I en bemanningsintensiv sektor som livsmedel kan detta få stor betydelse för både resursförbrukning och konkurrenskraft. Men det förutsätter att lönsamheten är tillräckligt god för att möjliggöra utveckling av och investering i anpassade system.

En hållbar, konkurrenskraftig och lönsam livsmedelsproduktion är även beroende av nya grödor som är anpassat för ett föränderligt klimat, användning av GPS, drönare och digitala övervakningssystem. Utveckling av produktionsprocesser som precisionsfermentering, extrudering, bioraffinaderier och cirkulära system är alla beroende av excellent forskning och innovation.

Hälsoutmaningen

Vi ser även att ohälsotalen ökar, allt fler lider av övervikt och andra välfärdssjukdomar med ökade kostnader för samhället som följd. Alldeles för få äter tillräckligt med exempelvis fibrer och grönsaker. Samhällsvinsterna med att arbeta förebyggande med ökad konsumtionen hälsosam mat och dryck, gärna lokalt producerade, är stora.

Livsmedelsstrategin 2.0

Livsmedelssektorn är en av landets största ekonomiska sektorer. Av konsumenternas disponibla inkomst är det bara bostaden som tar en större andel av utgifterna. Sedan millennieskiftet har försäljningen av livsmedel mer än fördubblats och exporten av livsmedel femdubblats och uppgick 2022 till 130 miljarder kr. Även rensat för vidareexport av fisk och skaldjur ökade exporten med 275 procent.

Trots den positiva utvecklingen har svenska livsmedel förlorat i konkurrenskraft. Det gäller både primärproduktionen och livsmedelsindustrin, och importen utgör en allt större andel av de livsmedel som konsumeras i Sverige. För vissa kategorier som nötkött, ost och de flesta frukter och grönsaker är andelen svenskproducerat omkring eller långt under 50 procent.

För att vända utvecklingen och öka svensk produktion måste den svenska livsmedelsproduktionens konkurrenskraft förbättras. Därför antog Riksdagen år 2017 en livsmedelsstrategi med visionen att den svenska livsmedelskedjan år 2030 ska vara globalt konkurrenskraftig, innovativ, hållbar och attraktiv att verka inom. Detta dokument, **Sweden Food Arenas innovations- och forskningsagenda**, som hela den svenska livsmedelssektorn står bakom, är ett viktigt steg för att uppnå livsmedelsstrategins vision.

Under 2023 pågår en översyn av den gällande strategin, och en reviderad version, 2.0, förväntas under första halvan av 2024. Den kommer att bygga på den ursprungliga strategins grundområden men förväntas få ett tydligare fokus på ökad produktion och försörjningsgrad.

LIVSMEDELSSTRATEGINS VISION TILL 2030

Den svenska livsmedelskedjan år 2030 är globalt konkurrenskraftig, innovativ, hållbar och attraktiv att verka inom.

Övergripande mål

Det övergripande målet för livsmedelsstrategin är en konkurrenskraftig livsmedelskedja där den totala livsmedelsproduktionen ökar, samtidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Produktionsökningen, både konventionell och ekologisk, bör svara mot konsumenternas efterfrågan. En produktionsökning skulle kunna bidra till en ökad självförsörjningsgrad av livsmedel. Sårbarheten i livsmedelskedjan ska minska.

I Livsmedelsstrategin lyfts tre strategiska områden:

- Regler och villkor
- Konsument och marknad
- Kunskap och innovation

Miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbara livsmedel

Livsmedelssektorn står under ett hårt förändringstryck. Samtidigt som miljö- och klimatpåverkan måste minska kräver en växande global befolkning mer mat. Fram till mitten av det här århundradet beräknas vi bli två miljarder fler människor. Vi måste miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbart kunna möta den ökade efterfrågan på mat inom ramen för den areal som finns tillgänglig, de fiskevatten vi förfogar över, och de absoluta systemgränser som sätts av vår planet.

FN:s hållbarhetsmål och nationella mål

Utmaningarna ställer krav på fortsatt utveckling av rationella och effektiva produktionsmetoder samt tekniska innovationer för att utveckla system med både småskaliga och storskaliga lösningar. Som stöd för ett långsiktigt hållbarhetsarbete och även som uttryck för världens krav på politiker och beslutsfattare tog FN 2015 fram 17 globala hållbarhetsmål för 2030. Livsmedelssektorn arbetar direkt och indirekt för att nå dessa mål:

FIGUR 1 FN's globala mål för hållbar utveckling

Redan 1999 antog Sverige 15 nationella miljömål och som blev 16 fem år senare. Av dem berör ett flertal i första hand jordbruket: Industrin berörs främst av de nationella miljömålen när det gäller utsläpp i olika former. Det övergripande målet, det så kallade generationsmålet, tillkom för att förhindra att uppfyllande av de övriga 16 skulle medföra att miljöproblem exporterades, antingen i tiden till kommande generationer eller geografiskt till andra länder.

FIGUR 2 Sveriges nationella miljömål

Sveriges riksdag antog 2017 en klimatlag som i enlighet med Parisavtalet fastslår att Sverige ska vara klimatneutralt år 2045. Som ett bidrag till det långsiktiga klimatarbetet har jordbruket och industrin inom Ingenjörsvetenskapsakademins projekt *Vägval för klimatet* tagit fram en färdplan hur de sektorerna ska klara klimatmålen.

Ett av de globala hållbarhetsmålen är god hälsa och välbefinnande. Mat och kostmönster spelar en stor roll för både fysisk och upplevd hälsa, och mat som stöder vår hälsa har gått från att vara en trend till att bli en förutsättning. Ofta ingår mat och matvanor som en del av en livsstil och kan vara svåra att förändra för människor som i övrigt upplever sig som friska. Det gör att även om ändrade matvanor vore lösningen är utveckling av mer hälsobefrämjande livsmedel en viktig del i att förebygga ohälsa.

De främsta hälsoproblemen kopplade till mat och hälsa är överkonsumtion av fett och snabba kolhydrater, vilket leder till problem med övervikt, högt blodtryck och ökad risk för typ 2-diabetes. Idag lider en större andel av jordens befolkning av övervikt och fetma än av hunger.

För en mer hållbar konsumtion av livsmedel behöver balansen i både energi- och proteinintag förbättras. Enligt livsmedelsverkets kostråd bör konsumtionen av frukt och grönt, fisk och skaldjur, fullkorn och omättade fetter öka, medan vi utöver minskad konsumtion av rött kött och charkprodukter ska minska intaget av socker och salt. En bättre anpassning till kostråden skulle förutom till en förbättrad hälsa också medföra en minskad miljö- och klimatpåverkan i primärproduktionen.

EU:s Green Deal

I samband med att den nya EU-kommissionen under ledning av Ursula von der Leyen tillträdde antogs också en övergripande strategi som kom att döpas till The Green Deal. För livsmedelssektorn antogs strategin Farm to Fork. Arbetet med att förverkliga dessa har resulterat i en rad av förslag till nya direktiv och förordningar med konsekvenser för livsmedelssektorn, varav flera har trätt i kraft. Dit hör till exempel en ny taxonomi för vad som ska klassas som hållbara investeringar och en ny jordhälsolag.

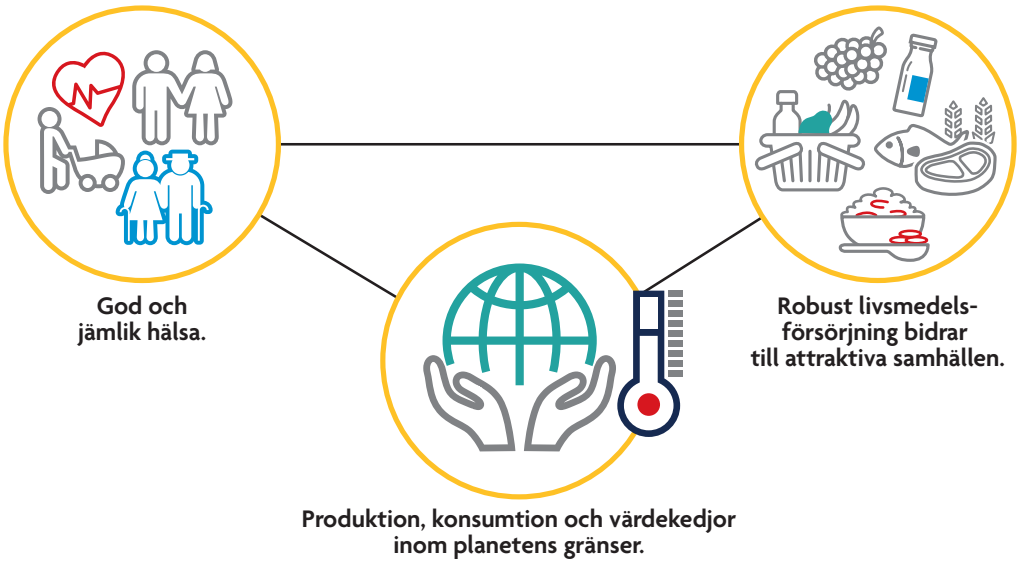
Bland förslag som är inne i EU:s tredelade beslutsprocess finns bland annat en förordning om hållbar användning av växtskyddsmedel och naturresurslagen som kommer att få konsekvenser för markanvändning och biologisk mångfald. Även ny tillämning av nya genomiska metoder diskuteras.

Kvalificerade bedömningar konstaterar att de beslutade och föreslagna åtgärderna i Farm to Fork och de enskilda lagarna kommer att påverka den europeiska livsmedelssektorns konkurrenskraft negativt. För svenskt vidkommande blir konsekvenserna mindre drastiska, eftersom vi redan kommit en god bit på den väg som omställningen kräver. Nu gäller det att utveckla det försprång vi har genom satsningar på innovation och forskning, och kapitalisera på detta.

Ett hållbart livsmedelssystem

Fundamentet i ett hållbart samhälle är tillgången till livsmedel. Definitionen av hållbara livsmedelssystem är att de tryggar livsmedelsförsörjning och nutrition till alla på ett sätt som ger ekonomiska, sociala och miljömässiga möjligheter att trygga livsmedelsförsörjning och nutrition för framtida generationer (HLPE, 2014). I vår uppdaterade innovations- och forskningsagenda adresserar vi alla tre utmaningarna med våra missioner.

FIGUR 3 Ett hållbart livsmedelssystem (egen illustration)



Ett starkt forsknings- och innovationssystem

I en internationell jämförelse ligger svensk livsmedelsproduktion långt framme när det gäller resurseffektivitet och låg påverkan på miljö och klimat. Det har uppnåtts genom en politik som drivit på storleksrationalisering och en miljölagstiftning som definierar jordbruket som miljöfarlig verksamhet. Sedan slutet av 1990-talet har produktiviteten per arbetad timme fördubblats inom mjölkproduktionen och tredubblats inom växtodlingen.

Konsumtionen av livsmedel har också förändrats. Sedan Sverige gick med i EU 1995 har utbudet av både svenska och importerade livsmedel ökat väsentligt. Det räcker med att jämföra en grönsaks- eller mejeriavdelning i en svensk livsmedelsbutik idag med hur den såg ut för 25 år sedan. Förutom en breddad efterfrågan har marknaden också blivit mer föränderlig. Svenska konsumenter har i olika jämförelser beskrivits som särskilt trendmedvetna och öppna för nya produkter, och internationella livsmedelsaktörer har ofta använt den svenska marknaden som testmarknad vid introduktion av nya produkter och koncept.

Ny kunskap och innovation

Den svenska livsmedelssektorn antar utmaningen att miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbart producera mer för att både öka försörjningsgraden och exporten och för att möta en föränderlig efterfrågan. Till viss del kan det uppnås med fortsatt tillämpning av känd teknik men för att nå en livsmedelsproduktion som både ökar konkurrenskraften och klarar att hålla sig inom planetens gränser behövs ny kunskap och innovation.

Men medan svensk innovationsförmåga rankas i topp inom sektorer som stål, skog och fordonsindustri hamnade 2016 livsmedel på en mer blygsam plats 14 av 20 jämförda länder i Bloombergs innovationsrankning av europeiska länder. Det förklaras bland annat av en splittrad företagsstruktur med många mindre företag, nationellt produktionsfokus och bristande uthållighet i tidigare initiativ. De länder som hamnar högt i rankning, som Danmark, Irland och Nederländerna, har nationellt kraftsamlat kring näringen, stimulerar FoI, expansion och tillväxt, är tydligt exportinriktade och har därmed också en hög nettoexport.

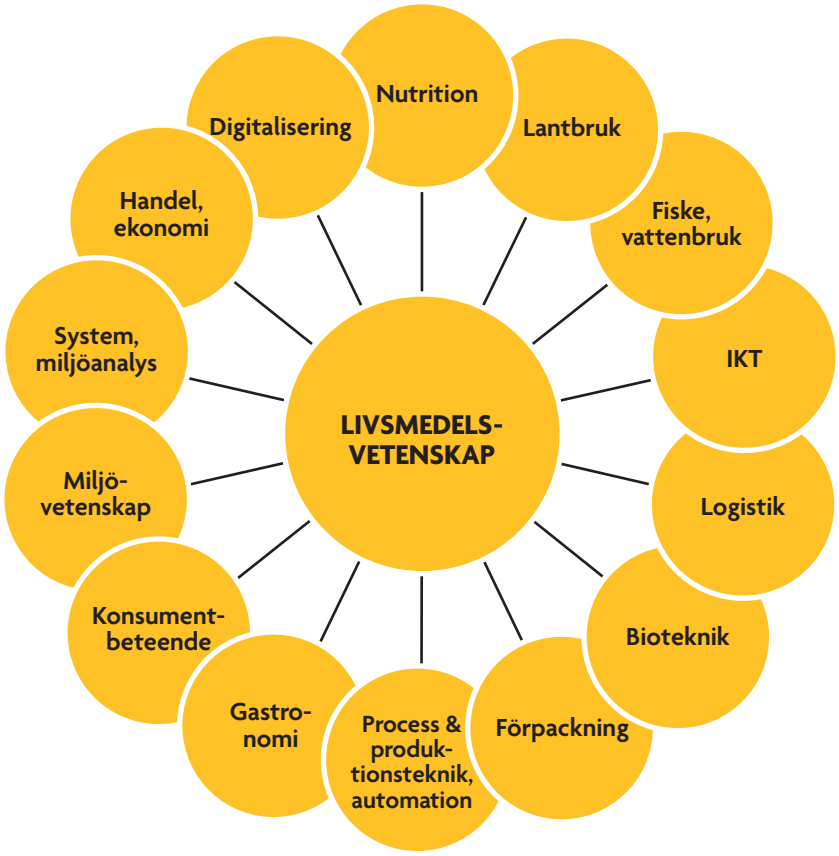
Brister i det svenska forsknings- och innovationssystemet för livsmedel gör att vi är mindre konkurrenskraftiga i jämförelse med andra länder än vad vi skulle kunna vara och svenska livsmedel förlorar marknadsandelar. Därför krävs en samlad satsning på forskning och innovation, något som även innefattar ett stärkt innovationssystem.

Drivkrafter som skapar samverkan

För att stärka näringens konkurrenskraft och lönsamhet behöver synen på livsmedelsinnovationer utvecklas. Under en period i slutat av 1990-talet och början 2000-talet kännetecknades nya produkter och tjänster inom livsmedelsmarknaden av innovativ höjd byggd på unika processer och närhet till konsument. Därefter följde en period med nya produkter och koncept karakteriserade av mer stegvisa förbättringar. Detta kan förklaras av att lanseringen av nya produkter ökade snabbt och därmed minskade också fönstret för och tålamodet med att introducera mer radikala innovationer. Dessutom blev livsmedelssektorn mindre lockande för riskkapital när EU-förordningen om närings- och hälsopåståenden började gälla fullt ut och gjorde det mer eller mindre omöjligt att marknadsföra livsmedel med hälsoargument. På senare tid har dock jordbruk och livsmedel inom det som brukar kallas agtech och foodtech tilldragit sig ett stort intresse från investorer och entreprenörer.

Innovationer och produktlansering måste ses ur ett systemperspektiv. Jämfört med andra sektorer är livsmedelsbranschen komplex, något som inte bara är kopplat till de krav som konsumenten ställer i form av säker, god, hälsosam, hållbar och etiskt producerad mat, utan även till livsmedelssystemet som helhet.

FIGUR 4 Illustration av komplexiteten inom livsmedelsområdet. För att utveckla framgångsrika innovationer inom livsmedelsområdet krävs ett tvärvetenskapligt arbetssätt.



Livsmedelsindustrin är inte en enhetlig industri utan består av ett stort antal delbranscher som växtodling, mejerier, bagerier och produktion av frysta färdigrätter, detaljhandel eller storkök och som förenas i en gemensam logistikkedja. Livsmedelsproduktionen blir alltmer avancerad och kraven på ökad tillgång kompetens inom sektorn ökar. Dessutom har livsmedel starka politiska kopplingar genom livsmedelsberedskap, sysselsättning och kopplingen till mat och hälsa.

I komplexiteten ligger samtidigt en stor potential när branschen kan samlas kring en gemensam vision och agenda och identifiera de förutsättningar och värden som förenar och som gör det möjligt att knyta samman de olika delarna. Dit hör hälsa och hållbarhet, en stor innovationsförmåga liksom tillgången till en unik råvarubas och till unik teknologi, inte minst bioteknik.

En attraktiv livsmedelssektor

Livsmedelssektorn har också ett ansvar att inte bara göra rätt saker utan också kommunicera och skapa relation för att göra livsmedelsbranschen attraktiv. Det handlar om att locka till sig arbetskraft rustad med den kunskap och kompetens som behövs för att utveckla branschen. Det handlar också om att kunna locka till sig privata och offentliga investerare som är villiga att satsa på forskning, innovation och ny teknik.

Grunden för detta är att det finns en tillräcklig och långsiktig lönsamhet och konkurrenskraft i alla delar av värdekedjan. Den skapas genom förutsägbarhet i den ekonomiska politiken och av en väl fungerande offentlig infrastruktur för innovation och forskning inklusive myndigheter och regelverk som främjar samverkan och innovation.

Speciellt viktig är långsiktigheten i satsningar på forskning och innovation, där erfarenheten visar att det är få processer som når sina mål inom de tidsramar som sätts av finansiärer. Forskning och innovation tar tid och företagen behöver långsiktighet. Projektens och programmens komplexitet är ofta stor och kräver samverkan på flera plan, vilket ger långa startsträckor och uppbyggnad av kostnader innan besked om finansiering kan ges. Om forskare och medfinansiärer ska lockas till forskning och innovation inom livsmedel krävs tydliga utlysningar med grundfinansiering som motsvarar livsmedelssektorns storlek och betydelse. Det gäller både via forskningsråden och de myndigheter som finansierar innovation och tillväxt.

Hållbar matinnovation för tillväxt i Sverige och framgång i världen

För att nå målen i livsmedelsstrategin och ta den svenska livsmedelskedjan till toppen krävs ett omfattande arbete och stora, långsiktiga satsningar på innovation och forskning. Dessutom behövs en samsyn och en gemensam plan så att de insatser som görs drar åt samma håll och resurserna används effektivt och på rätt saker.

Sedan starten 2019 har Sweden Food Arena samlats under en gemensam vision och fyra konkreta mål till 2030. Vår innovations- och forskningsagenda har visionen **hållbar matinnovation för tillväxt i Sverige och framgång i världen** med de fyra målen och tre inriktningarna att år 2030

- är Sverige i topp tre i innovationsrankningar för livsmedel i Europa,
- finns 50 nya livsmedelsinnovationer som tillsammans omsätter minst en miljard kronor på marknaden,
- bidrar livsmedelskedjan till att skapa minst 50 000 nya jobb i Sverige,
- ökar livsmedelskedjans exportandel till 50 procent.
- Goda matvanor enligt svenska kostråden
- En ökad försörjningsförmåga
- Produktion inom planetens gränser

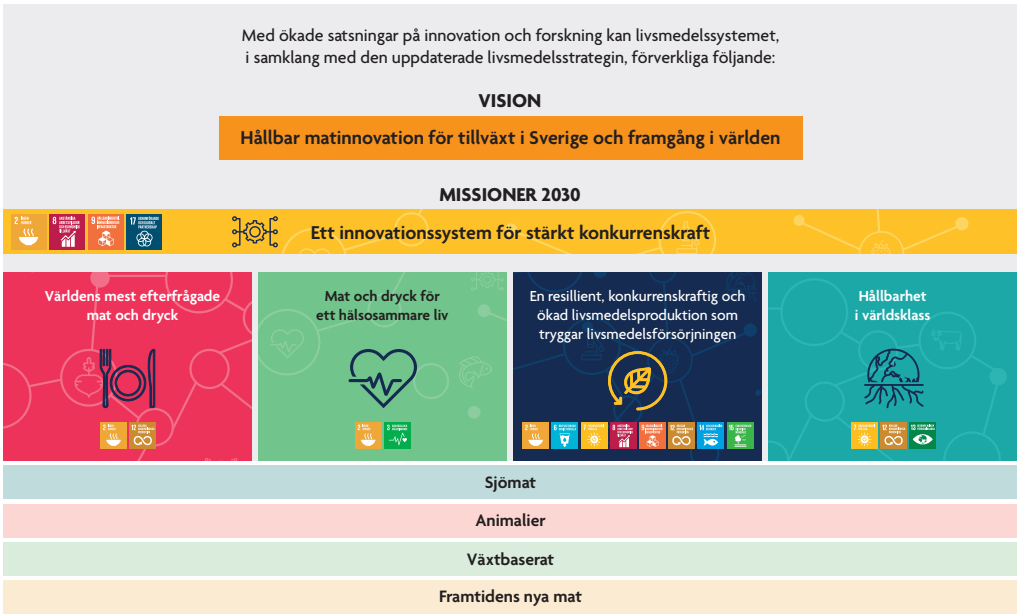
Målen är centrala för att nå visionen och satta för att kunna vara utmanande och visa på den riktning vi vill gå framåt. Missionerna grundar sig på definierade behov och utmaningar som livsmedelskedjan har identifierat för att bidra till samhällsutvecklingen. De är tydliga uppdrag som är väsentliga för att ge rätt inriktning på de innovations- och forskningssatsningar som krävs för innovationsdriven tillväxt och därmed nå de uppsatta målen.

Navet i arbetet med att lyckas positionera Sverige i innovationsrankningar är utvecklingen av *ett innovationssystem för stärkt konkurrenskraft*, ett modernt system för innovation i hela värdekedjan som drivs av de utmaningar livsmedelssektorn står inför och av att möta växande och alltmer krävande marknaders behov. Med en innovationsinfrastruktur anpassad till livsmedelssektorns förutsättningar på plats tar näringen i form av innovations- och forskningsagendan på sig fyra åtaganden, missions:

- Världens mest efterfrågande mat och dryck
- Mat och dryck för ett hälsosammare liv
- En resilient, konkurrenskraftig och ökad livsmedelsproduktion som tryggar livsmedelsförsörjningen
- Hållbarhet i världsklass

Inom varje mission finns ett antal fokusområden som anger vad som måste åstadkommas för att nå utmaningen under varje mission. Till fokusområdena har utarbetats underområden som i sin tur anger vad som behöver göras ur innovations- och forskningssynpunkt.

Under de tre år som innovations- och forskningsagendan hittills varit i kraft har redan en rad förändringar skett. Några av dem är det nationella livsmedelsforskningsprogrammet och dess satsning på centrumbildningar, satsning på livsmedel på Vinnova och en ökad samverkan mellan myndigheter som arbetar med innovation och forskning i livsmedelssektorn.



LITEN LÄSANVISNING:

Sweden Food Arenas innovations- och forskningsagenda är livsmedelsbranschens egen agenda och har tagits fram genom en bred och väl förankrad process som involverat aktörer från hela livsmedelskedjan alltifrån leverantörer av förnödenheter, företagare inom primärproduktionen och förädlingsindustrin till detaljhandel och restaurangnäring samt underleverantörer till dessa. Genomgående i arbetet har varit att betona konkurrenskraft, hållbarhet, att skapa system för att bättre kunna tillgodose behoven på en mångfacetterad marknad i snabb förändring och att upprätthålla ett perspektiv som tar hänsyn till alla led i kedjan.

Agendan togs initialt fram och presenterades 2020 och har under det senaste året gåtts igenom och anpassats både till genomfört arbete och förändringar i omvärlden. I det fortsatta arbetet med att förverkliga agendan vill vi uppmuntra till att hitta synergier mellan underområden, fokusområden och olika missioner.

Under 2022 och 2023 har Sweden Food Arena även kartlagt innovations- och forskningsbehov i hela värdekedjor. Dessa kompletterande kartläggningar finns på vår webb.

För att kunna bidra till Livsmedelsstrategin, nå vår vision och våra mål vi efter samt genomföra de missioner vi gett oss själva i uppdrag, behövs en gemensam innovations- och forskningssatsning i livsmedelsbranschen, ny kunskap och kompetens som kommer företagen till nytta samt ett ökat samarbete. Med vår agenda vill vi ge inspiration till att tänka nytt, tänka stort och tänka tillsammans.

MÖJLIGGÖRARE

Ett innovationssystem för stärkt konkurrenskraft

Genom utveckling av ett modernt innovationssystem är svensk livsmedelskedja topp 3 på europeisk innovationsranking år 2030.

Ett sammanhållet innovationssystem för stärkt konkurrenskraft är själva navet för att nå vision och mål i innovations- och forskningsagendan. I samverkan med andra sektorer, forskningsfinansiärer och en långsiktig livsmedels- och innovationspolitik ska vi utveckla ett modernt och effektivt innovationssystem och infrastruktur för hållbar innovation.

Svensk matinnovation drevs framåt under 1990-talet och början på 2000-talet när kombinationen mat och hälsa och förhoppningen att kunna marknadsföra livsmedel med hälsoargument lockade både kreativitet och kapital. Innovationer som Oatly, ProViva, havrefiberkoncentrat och kolesterolsänkande margarin såg dagens ljus. På en marknad präglad av tradition och stegvis förändring krävs mod att utveckla livsmedel och koncept som är både innovativa och som har en stor marknadspotential. För det är en hård konkurrens om konsumenternas betalningsvilja – fyra av fem nya produkter överlever inte första året på marknaden. Därför behöver vi forma ett system som ökar precision och verkshöjd i innovationsprocessen.

Fokusområde 1 – Ett modernt innovationssystem

För att klara den utmaningen krävs ett modernt innovationssystem för innovation i värdekedjan. I det systemet behövs nya innovationsmodeller som kortar vägen från identifierat behov till färdig produkt. Vi behöver bättre verktyg för omvärldsbevakning och kunskapsinhämtning och för att dela och nyttiggöra kunskap mellan olika intressenter.

De bästa förutsättningarna för detta skapas i starka innovationskluster som genom gränsöverskridande samarbeten ger förutsättningar för växande bolag i hela värdekedjan. Det behövs tillgång till både test- och pilotanläggningar och testbäddar och fältförsök för att utveckla för att ge framförallt små företag och start ups tillgång till produktionsanläggningar och testmarknader. I dagsläget saknas en helhetsbild av denna infrastruktur och därför behövs en inledande kartläggning.

Den svenska samverkansmodellen som kopplar samman forskning, näringsliv, offentlig sektor och ideell sektor behöver fortsätta att utvecklas och utnyttjas effektivt för att skapa den transformation av livsmedelssystemet som är nödvändig. En viktig del i detta är offentlig upphandling av innovation.

Fokusområde 2 – Utveckla en lärandekultur

Ett sätt att åstadkomma detta är att utveckla en lärandekultur och förmåga till innovativ utveckling. I det ingår både att utveckla och stärka företagens innovationsförmåga och entreprenörskap. Det kräver också utveckling av ett innovationsledarskap som kan förena interna och externa resurser för att korta vägen från identifierat behov till färdig produkt.

Fokusområde 3 – Starka incitament för utveckling

Företag och forskare behöver utveckla och implementera ny kunskap, insikter och metoder om styrning och regelverk för att möjliggöra utveckling. Forskare, företag och stödsystem behöver en långsiktighet som förenar tydliga mål med en förmåga att identifiera och eliminera innovationshämmande regelverk.

Fokusområde 4 – Affärsmodeller

Livsmedelssektorn har ett akut behov av utveckling av nya affärsmodeller. Existerande värdekedjor och strukturer skapar inlåsningseffekter som försvårar för innovativa lösningar som kan korta vägen från idé till marknad. Här finns behov av nya logistiska lösningar och tjänstebaserade modeller och betalningsmodeller som underlättar transaktioner och tydligare premierar aktörer som tillför reella konsumentvärden och som bygger affärsmodeller för hållbara värdekedjor.

Case: Komponenter i en integrerad innovationsinfrastruktur

Exempel på framgångsrik innovation inom livsmedelssektorn pekar ofta på betydelsen av kluster. Det har också varit en observation som bekräftat forskning kring innovation och affärsutveckling från andra branscher, där just betydelsen av samlokalisering av både grundläggande och tillämpad forskning, inkubatorer och science parks, start ups och stora och små företag både i branschen och stödjande kringsektorer accelererar innovationstakten. Exempel på sådana kluster inom livsmedelssektorn är Parma-regionen i Italien, Wageningen och Amsterdam i Nederländerna, Irlands livsmedelssatsning med en statlig AKIS-myndighet och i viss mån även Öresundsregionen.

Det finns dock problem med att överföra kluster- och innovationsmodeller från andra sektorer till livsmedel och andra areellt kopplade sektorer. I korthet handlar det om att primärproduktionen av råvaror av relativt lågt specifikt värde, liksom företagandet, är decentraliserat och inte med nödvändighet är förlagt till områden med hög befolkningstäthet och närhet till universitet och utbildning, myndigheter, marknad och beslutsfattare.

Därför behöver livsmedelssektorn en innovationsinfrastruktur som kan integrera en decentraliserad företagsstruktur med många småföretag och tillgång till forskning, stödstrukturer och marknad. Mycket går att lösa med informations- och kommunikationsteknik, men även där kan den decentraliserade strukturen utgöra ett hinder. Därför behövs en infrastruktur som kombinerar en rad komponenter som kan balansera och accelerera innovation och affärsutveckling.

Exempel på sådana komponenter i ett byggbart system är regionala testbäddar och pilotfaciliteter kopplade till kluster eller forsknings- och innovationscentra. Det gäller även tillgång till myndigheter och andra stödstrukturer som rådgivning, kompetensförsörjning, konsulttjänster, finansiering och tjänster som kan erbjuda tillgång till marknader. Dessutom behövs nya modeller utvecklas för att säkerställa ökad kunskapsdelning och kunskapsspridning mellan forskning och näringsliv. Ett sådant system behöver också byggas från grunden med ett utifrån och in-perspektiv. Deny satsningen på kunskapsnav inom animalieproduktion, ledarskap, växtnäring och miljö samt digitalisering är ett utmärkt exempel på detta.

EXEMPEL PÅ KOMPONENTER I EN INTEGRERAD INNOVATIONSINFRASTRUKTUR

One Stop Myndighetsshop

Inom uppdraget Ny innovativ mat har Tillväxtverket tillsammans med Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Länsstyrelsen Västra Götalandsregionen börjat göra skarpa tester av en myndighetsövergripande innovationsenhet för att pröva nya arbetssätt.

Syftet är att öka innovationshöjden i det svenska matsystemet genom att förändra arbetssättet så att det främjar innovation. Det handlar enligt myndigheten själv om kulturför-

ändring och betydligt mer samverkan mellan myndigheterna när det gäller utveckling, förenkling och tolkning av regler.

Enheten är ännu inte i operativt läge men kan jämföras med de förenklingar som gjorts mot företag inom exempelvis Skatteverket och Verksamt.

Testbäddar och försöksplattformar

Skillnaderna mellan olika delar av landet är stora när det gäller förutsättningar för att bedriva jordbruk och produktion av livsmedel. Därför behövs regionala testbäddar och plattformar för att testa och utveckla både primärproduktion och vidareförädling av livsmedel. Det handlar om öppna strukturer där entreprenörer kan pröva sina idéer under relativt kontrollerade förhållanden.

SLU:s forskningsstationer Sites finns med olika inriktning på tio platser över hela landet. Bara ett fåtal har dock i dagsläget inriktning mot livsmedel, men flera av dem har geografiska lägen som gör det intressant att utvidga till att gälla även livsmedel inklusive vilt, bär och sjömat. Utöver Sites har SLU också tillgång till försöksgårdar och -stationer på andra platser, som Lanna i Västergötland och Torslunda på Öland. Hushållningssällskapen har också tillgång till försöksgårdar väl fördelade över landet. Det finns även test- och demoanläggningar hos RISE och på flera olika universitet, med fokus på process- och produktutveckling.

Även företag kan erbjuda testbäddar där innovationer kan prövas tillsammans med både state of the art och cutting edge. Lantmännen har på sin gård i Svalöv försök i stor skala med precisionsodling och på Bjertorp i Västergötland bedriv utveckling och försök med inriktning mot hållbarhet och klimat. Axfoundation bedriver på Torsåker ett framtidsinriktat utvecklingsarbete för framtidens mat från primärproduktion till småskalig livsmedelsförädling och gastronomisk utveckling.

Stödsystem

Flera universitet och högskolor erbjuder inkubatorer och innovationsstöd i olika former. SLU har via SLU Holding sådan verksamhet i Alnarp, Skara, Uppsala och Umeå med Green Innovation Parks i Alnarp och Uppsala. Andra exempel är Krinova kopplad till Högskolan i Kristianstad, Innovatum i Västra Götaland som har nära samarbete med bla Chalmers, Göteborgs universitet och RISE samt och Vreta Kluster, som samarbetar med bland annat Linköpings Universitet och SLU. Stödsystemet är till stora delar regionalt organiserat, fragmenterat och ej koordinerat på nationell nivå. Företag i regioner som inte har fokus på livsmedelsinnovation har mycket begränsad tillgång till stödsystem i andra regioner.

När det gäller kunskapsstöd med fokus på industriell utveckling saknas dock en mer decentraliserad modell inom livsmedel som liknar de regionala industriella utvecklingscentra, IUC. De är sedan några år organiserade som industriägda utvecklingscentra med en verksamhet av konsultkaraktär.

För småskalig livsmedelsförädling och mathantverk finns ett nationellt centrum, Eldrimner i Ås utanför Östersund. Centret samarbetar med lokala och regionala aktörer med inriktning mot småskalig livsmedelproduktion.

Datatillgång – Agronod

Ett problem i värdekedjan är ägandet av data. En mängd relevanta data genereras från lantbrukarnas operativa system och beslutsstöd. Dessa kan användas för att skapa värde, både för primärproducenten och för aktörer i senare led. Frågan är vem som äger de data som genereras och hur skapade värden fördelas mellan aktörerna.

För att utveckla ett säkert system har LRF, Lantmännen, Arla, Växa, Hushållningssällskapen och HK Scan bildat Agronod, som erbjuder en plattform för delning av data där lantbrukaren styr vem eller vilka som data delas med. I förlängningen ska detta både kunna generera indirekta intäkter i form av mervärde på lantbrukarnas produkter och direkt om data används i kommersiella tillämpningar.

Som första modell har Agronod startat projektet Agrosfär, ett verktyg för att göra automatiska klimatberäkningar baserat på gårdsdata och som kan användas som underlag för redovisning av olika livsmedelsprodukters klimatavtryck.

Distribution

För småskalig livsmedelsproduktion och mathantverk finns tillgång till Rekoringar och egen försäljning via butik både fysiskt och på nätet. Men för steget från det småskaliga till distribution via de etablerade dagligvarukedjorna saknas idag upparbetade system för marknadsföring och distribution.

Ett företag som försöker fylla det hålet är Mylla.se, som genom en annorlunda strategi för prissättning och lokalt baserad distribution håller på att bygga en ny struktur. Utbudet bestäms av de leverantörer som vill distribuera via kanalen och som också sätter priset till konsument. Mylla.se tar sedan ut en affärsmässigt baserad ersättning för distributionstjänsten. Det innebär att leverantörer kan ha högre intäkt än via den etablerade handeln, samtidigt som priset till konsument kan vara lägre än i butik. I dagsläget står ett par hundra leverantörer i kö för att komma in på företagets hemsida, och ett nätverk av logistiknoder är under uppbyggnad.

VENDT

MISSION 1

Världens mest efterfrågade mat och dryck

År 2030 väljer medvetna konsumenter världen över svensk mat och dryck tack vare våra unika mervärden. Exportandelen har ökat till 50 procent av den förädlade produktionen och kedjan har bidragit till att skapa 50 000 nya jobb.

Den mat vi lägger på våra tallrikar och den dryck som vi fyller våra glas med har nått dit via en avancerad värdekedja och genom ett slutligt val av oss som konsumenter. Det är ett omfattande arbete som går från att kvalificera sig in på en marknad till att skapa en relation där konsumenten upplever att just din produkt bäst uppfyller de önskemål och krav på funktion som ställs i en given måltidssituation. För att svenska livsmedel verkligen ska kunna attrahera konsumenter världen över måste de ha de mervärden som upplevs som mest relevanta just här och nu.

Fokusområde 1 – Djup förståelse för konsumenter

För att nå dit krävs en djup förståelse för konsumenter, drivkrafter och trender på våra utvalda marknader. Det innebär att genom kartläggning och övervakning av livsmedelssystem, marknader och beteenden öka kunskap och förståelse för hur konsumenter tänker och agerar och för vilka sociala faktorer som är kopplade till mat och ätande.

Data och digitala hjälpmedel kan nyttjas bättre för att fånga trender och konsumtionsmönster och på så sätt skapa framtidssäkra erbjudanden. Det innebär ökad förstå för och användning av allmänt tillgängliga data från öppna källor, men också att aktörer längs värdekedjan mer öppet delar med sig av data som kan bidra till att fånga trender på marknaden och anpassa värdekedjan till konsumtionsmönster och därigenom utveckla efterfrågade livsmedel.

Det kräver också djup kunskap och förståelse för hur utformning av olika digitala och fysiska miljöer kan inspirera och stödja konsumenten att göra hållbara varaktiga val.

Fokusområde 2 – Konkurrenskraftiga mervärden

Med en djupare insikt blir det också möjligt att definiera och utveckla unika svenska mervärden och en kommunikation av dessa som skapar svensk konkurrenskraft på en global livsmedelsmarknad. Det innefattar områden där svensk teknik, svenskt kunnande inom exempelvis smittskydd, djurskydd, antibiotikaanvändning eller andra produktionsförhållanden som vår geografi kan omvandlas till unika erbjudanden. Genom ett tydligt attraktivt budskap och varumärke för

den svenska livsmedelsproduktionen och svenska produkter skapas en djupare förståelse för de unika mervärdena och för när, var och hur de kan skapa affärsmöjligheter på både en svensk och en global marknad.

Fokusområde 3 – Attraktiva erbjudanden

Sverige har fantastiska råvaror, högt tekniskt kunnande och en gastronomi i världsklass. Det gör att vi kan ta fram attraktiva erbjudanden för både en hemmamarknad och en exportmarknad baserade på våra unika mervärden. Där ingår bland annat att utveckla nya produkter och erbjudanden inom våra fyra värdekedjor animalier, sjömat, växtbaserat och framtidens mat.

Sensoriken är central och behöver utvecklas som verktyg för att säkerställa livsmedel av hög ätkvalitet. Sverige ska också bygga vidare på sin långa tradition av att utveckla innovativa förpackningssystem med smarta och hållbara förpackningar och förpackningsmaterial. Sverige har också en världsledande förpackningsindustri som kan medverka till som en del av smarta koncept att stödja konsumenter.

Med nya digitala tekniker är det också möjligt att kombinera olika råvaror och utveckla nya produkter och produktionsmetoder genom att utveckla innovativa koncept och recept och därmed skapa mervärden som inte kunnat identifieras på traditionell väg.

Fokusområde 4 – Global värdekedja

Svensk livsmedelssektor behöver en effektiv global kedja omfattande produktion, distribution, marknadsföring och försäljning för att kapitalisera på våra unika mervärden. Det innebär att utveckla samarbeten och samordning kring export och att med modern teknik och organisation effektivisera distribution och varuflöden till de marknader där svenska företag är aktiva. Det handlar också om att ta fram innovativa metoder för marknadsföring och försäljning på internationella marknader och som stödjer och underlättar konsumenters medvetna och hållbara val. Dessutom behöver system för spårbarhet och märkning utvecklas för att bättre kunna få fullt utbyte av svenska mervärden på marknaden.

Fokusområde 5 – Gastronomisk drivkraft

Som värdemätare på svenska livsmedels attraktivitet ska vi medvetet arbeta för att nå en global svensk matsuccé med gastronomi som en stark drivkraft. Det innebär att förståelsen för och utvecklingen av attraktiva matmiljöer och måltidsupplevelser behöver öka. Det uppnås bland annat genom en ökad förståelse för terroir och merroir och även en mer utvecklad kunskap om måltidsturism. Svensk gastronomi ska också utvecklas till en inspirationskälla i världsklass.

Case: Nordisk havre så mycket mer än bara gröt

Kan ett spannmålsslag verkligen innehålla så mycket av det goda? Ja, havre kan.

När forskare upptäckte att havrens speciella fibrer i form av betaglukaner kunde sänka skadligt blodkolesterol sattes en kaskad av forskningsprojekt igång kring havre och hälsa. Havren är visserligen inte ensam om att innehålla mycket betaglukaner, som är en kostfiber som påminner om stärkelse men som bryts ner först i tjocktarmen. Men havrens betaglukaner är unika i sin förmåga att binda och föra ut kolesterol ur kroppen.

Havre innehåller också speciella fetter som bidrar till att ge en förstärkt mättnadskänsla. Dessutom innehåller havrens proteiner mer essentiella aminosyror än exempelvis vete. Om havren kan hanteras åtskild från annan spannmål kan den även användas i glutenfria livsmedel. Det blir inte sämre av det faktum att den nordiska havren också är unik i sin kvalitet jämfört med havre från andra delar av världen.

Så det är inte förvånande att flera svenska och nordiska företag satsar på att förädla havre till olika hälsosamma livsmedel. Ett av dem är Oatly, som sedan starten 1994 gått från att ta fram nischade produkter för laktosintoleranta till att leda utvecklingen kring växtbaserade livsstilsprodukter, något som gjort att företaget 2020 omsatte närmare 3,9 miljarder kr på en global marknad.

Som en spin off från Oatly bildade ett par av grundarna och de tidiga ägarna ett utvecklingsbolag, Aventure, som haft som syfte att ta hand om och utveckla sådana idéer som inte haft en naturlig hemvist i det ursprungliga bolaget.

Andra företag som tror på den nordiska havren är Fazer, som byggt en stor havrekvarn i Lidköping, och Swedish Oat Fiber, som framställer betaglukankoncentrat med en process som också separerar fram havreoljan. I Kimstad strax väster om Norrköping ligger Lantmännens havrekvarn som bland annat framställer högvärdigt havreproteinkoncentrat.

Tillsammans bidrar dessa satsningar på havre till att utveckla helt nya kategorier av växtbaserade livsmedel och fungerar som förebild för den utveckling som satts igång med baljväxter som bas och som har hela världen som tänkt marknad. Det pågår även applikationer inom flera andra sektorer, exempelvis kosmetik och life science.

MISSION 2

Mat och dryck för ett hälsosammare liv

Tack vare ett brett utbud av hälsosamma och smakrika produkter underlättar vi för goda matvanor enligt svenska kostråden och som bidrar till god folkhälsa i Sverige.

Vi har aldrig levt längre och vi har ur ett internationellt perspektiv god folkhälsa. Trots det drabbas många av kroniska sjukdomar som är kopplade till livsstil, och där maten och måltidsvanor spelar en stor roll. Det handlar bland annat om övervikt och fetma, högt blodtryck, diabetes typ 2 och hjärt- och kärlsjukdomar. Med tillgång till hälsosamma livsmedel och måltider kan en stor del av de kostrelaterade sjukdomstillstånden förebyggas, och även bidra till även förbättrad upplevd hälsa hos friska personer. Här vill vi lyfta fram den växande kunskapen om tarmens mikroflora och dess betydelse för vårt välbefinnande, både fysiskt och psykiskt.

Fokusområde 1 – Kunskap om konsumentval

För att kunna bidra till en god folkhälsa behöver vi få djupare kunskap och förståelse om konsumenternas beteende kring och förväntningar på hälsosam mat. Det handlar i första rummet om att genom samverkan mellan livsmedelssystemets aktörer utveckla nya verktyg för datainsamling och analys av konsumentbeteende. Vi behöver förstå hur konsumenter tänker kring mat, hälsa och hållbarhet utifrån ett ständigt förändrat samhälle och förstärka livsmedelskedjans kunskap om konsumenters beteende och kopplingen mat-hälsa-hållbarhet.

Fokusområde 2 – Underlätta konsumentval

På en fri marknad ligger det slutliga beslutet hos konsumenten. Därför bör vi underlätta för konsumenten att göra välinformerade och hälsosamma val i samklang med de svenska kostråden. Det innebär att utveckla verktyg som underlättar för den enskilda konsumenten att välja rätt utifrån både hälsa och hållbarhet och att utveckla och tillämpa målgruppsanpassade kostråd.

Vi behöver också skapa förutsättningar för, sprida kunskap om och engagera inflytelserika aktörer inom skola, vård, omsorg och sociala medier för förmedling och implementering av kostråden. Som stöd behöver vi också utveckla digitala verktyg och kommunikationskanaler för konsumenter, vårdpersonal med flera att kunna bedöma hälsoeffekter av livsmedel.

Fokusområde 3 – Positiva smakupplevelser

Hälsosamma livsmedelsprodukter ska ge en positiv smakupplevelse som överträffar deras traditionella alternativ. Att utveckla livsmedel med goda sensoriska egenskaper är mycket viktigt för att öka acceptans och tillgänglighet när livsmedlet förs ut på marknaden. Det innebär att vi behöver utveckla metoder som förutsäger sensorisk kvalitet utifrån produktens och måltidens egenskaper. Vi behöver även metoder som förutsäger och mäter smakupplevelse utifrån multisensoriska perspektiv.

Fokusområde 4 – Positiva hälsoeffekter

Att erbjuda ett brett sortiment av livsmedel som hjälper konsumenten till goda matvanor är ett viktigt ansvar för livsmedelsbranschen. Här utgör tillgång till nya livsmedelsprodukter med positiva hälsoeffekter en central del. För att uppnå detta är det viktigt att utveckla modeller, metoder och tekniker samt databaser för att kunna identifiera, mäta och förstå hälsoeffekter på både individ och gruppnivå av enskilda råvaror, ingredienser och livsmedel och hela kostmönster. Det gäller både redan utvecklade och nya produkter.

Det är också viktigt att förstå livsmedels och kostmönsters hälsoeffekter ur såväl befolknings- som individ- och livsstilsperspektiv. Produkter behöver anpassas till olika målgrupper och vi behöver även en bättre förståelse för hur ändrade livsstilar påverkar hälsoeffekter av mat.

Fokusområde 5 – Produktion och förädling

Vad och hur vi gör i hela värdekedjan påverkar den slutliga produktens egenskaper inklusive hälsoegenskaper. Därför är det viktigt att får djupare insikt i förädlingens påverkan och anpassning för hälsa och smak.

Därför behöver vi bättre kunskap om växtförädling, beredning, processteknik och processens påverkan på näringsämnenas biotillgänglighet i livsmedlen. Vi behöver också utveckla innovativa processer och teknologier för att optimera näringsinnehåll, biotillgänglighet och smak.

Case: Den nordiska kosten

Medelhavskosten intar en särställning bland kostmönster genom det starka evidensbaserade stöd som den har för positiva hälsoeffekter som minskad risk för hjärt- och kärlsjukdom och för att utveckla metabolt syndrom. Den kännetecknas av en stor andel frukt och grönt, baljväxter, vegetabilisk olja, fisk och mindre mängder ägg och mejeriprodukter.

I en forskargrupp på Uppsala universitet närde numera professorn Ulf Risérus och hans doktorand Viola Adamsson idén att det skulle gå att basera en motsvarande kost på hälsosamma nordiska råvaror. Det ledde till en avhandling 2013 och en fortsatt forskning där flera forskargrupper i Sverige, Finland, Danmark och Norge medverkat till att ta fram ytterligare vetenskapligt stöd för de goda hälsosamma effekterna av en kost baserad på nordiska råvaror och näringsrekommendationer.

Den nordiska kosten innehåller rikligt med frukt, bär, grönsaker, rotfrukter och fullkornsprodukter av havre, korn och råg. Olivoljan är ersatt med rapsolja och dessutom ingår fisk, gärna rik på omega 3-fettsyror, magert kött och fettsnåla mjölkprodukter. Den ska också ha ett lågt innehåll av salt, socker och mättat fett.

I samband med sin disputation gav Viola Adamsson också ut en kokbok med en rad recept baserade på den nordiska kosten. Flera av rätterna i boken har använts i studier som utgör basen i den vetenskapliga litteraturen kring den nordiska kosten.

Som koncept har den nordiska kosten inte kommersialiserats men livsmedelsprodukter som utvecklats och är anpassade till de nordiska näringsrekommendationerna och livsmedelsverkets kostråd passar väl in i kostmönstret. Ett hinder för kommersialisering är det regelverk för hälsopåståenden som gör att de undersökningar som krävs som underlag för påståenden är så omfattande att de svårligen kan bäras av en enskild produkt eller aktör.

Svenskt Havreris

Fazer har under varumärket Frebaco tagit fram ett havreris som vid lanseringen 2020 fick Livsmedelspriset och som både på storhushållsmarknaden och i butik etablerat sig som ett klimatsmart alternativ till vanligt ris.

Good Idea Drinks

Baserat på forskning som visar att en kombination av fem essentiella aminosyror kan bidra till att reglera blodsocker utvecklade professor Richard Öste, en av utvecklarna av havredrycken Oatly, och dr Elin Östman, forskare vid LTH i Lund som specialiserat sig på blodsocker, drycken Good Idea som lanserats internationellt.

MISSION 3

En resilient, konkurrenskraftig och ökad livsmedelsproduktion som tryggar livsmedelsförsörjningen

År 2030 producerar vi livsmedel i en resilient, resurseffektiv och konkurrenskraftig värdekedja. 50 nya svenska livsmedelsinnovationer har lanserats som tillsammans omsätter en miljard euro. Den svenska livsmedelssektorns försörjningsförmåga har ökat.

Fram till mitten av det här århundradet beräknas det globala livsmedelssystemet behöva föda ytterligare två miljarder människor. Det motsvarar samma ökning som skedde mellan 1990 och 2015, och som lett till ett system som gått utanför de gränser som bedöms som hållbara över tid. Främst gäller det biologisk mångfald, växtnäringsflöden och markanvändning. Om vi även i ett svenskt perspektiv ska klara utmaningen krävs att vi utvecklar vårt nationella livsmedelssystem till att bli mer miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbart samtidigt som vi ökar försörjningsförmågan.

Fokusområde 1 – Resurseffektiv primärproduktion

Svenskt jordbruk har jämförelsevis hög produktivitet men behöver utvecklas till att bli mer resurseffektivt, mer produktivt och mer lönsamt.

Det innebär att kunna ta tillvara jordarnas produktionsförmåga och ekosystemtjänster genom att utveckla kunskap och lösningar inom markbiologi, växtskydd och växtnäringsutnyttjande. System för bättre hushållning med vatten inklusive anpassning till klimatförändringar behöver utvecklas. Effektiviteten och hållbarheten i produktion av växtbaserade livsmedelsråvaror och foder för förädling av produkter med hög kvalitet behöver öka. Även animalieproduktionen behöver effektiviseras genom hela värdekedjan med bibehållande av hög kvalitet och god djurvälfärd.

Det framväxande vattenbruket har en unik möjlighet att genom nya teknologier förena hög effektivitet med hållbarhet. Även för fisket finns stor potential genom att kombinera god förvaltning med bättre utnyttjande av bifångster och underutnyttjade arter.

Ny teknik med fokus på hållbar styrning och ledning med hjälp av automation, digitalisering och elektrifiering behöver tillämpas för att få en optimal produktion.

Fokusområde 2 – Resurseffektiv förädling

Förädlingen av livsmedel ska ske resurseffektivt och mer lönsamt och leverera moderna, goda och säkra livmededelsprodukter. Det ska uppnås genom effektivare utnyttjande av den industriella produktionsförmågan som helhet och genom ökad användning av ny teknik med fokus på automation och digitalisering inom svensk livsmedelsindustri. Det innefattar även att effektivisera användningen av energi, vatten och andra insatsmedel i förädlingsledet.

Hela värdekedjan måste också utveckla, testa och validera morgondagens processtekniska lösningar, exempelvis extrudering, fermentering eller bioraffinaderi. En ökad förståelse för de molekylära egenskaperna hos ingredienserna och hur de interagerar med andra beståndsdelar i en matris kommer möjliggöra utveckling av nya hälsosamma livsmedel med hög kvalitet och förlängd hållbarhet. Utveckling av fossilfria och återvinningsbara förpackningslösningar med minskad platsanvändning, ökad andel förnybara råvaror och användning av alternativa tekniker behövs också. Det finns även behov av att öka livsmedelssäkerhet och kvalitet genom avancerade kvantitativa och kvalitativa analytiska metoder och metoder för att förutsäga risker.

Fokusområde 3 – Resurseffektiva måltider

Resurseffektiviteten och lönsamheten behöver öka inom handel restaurang och storkök. Måltidssektorn växer snabbt och behöver öka användningen av ny teknik även innefattande automation och digitalisering. Processer och logistik för måltidssektorns värdekedja från inköp, till tillagning och servering samt svinnkontroll behöver optimeras. Det innefattar effektivare användning av energi, vatten och andra insatsmedel.

Fokusområde 4 – Minskat svinn

Värdet av investerade resurser ökar ju närmare konsument vi kommer i värdekedjan för livsmedel. Därför behöver svinnet minskas i alla led av kedjan, i synnerhet i de senare leden. Tiden som ett livsmedel kan bibehålla kvalitet från produktion till kassation behöver förlängas. Det innebär att ta fram strategier för att hantera variation i råvarukvalitet och att utveckla smarta, effektiva och optimerade logistikkedjor. Produktionen behöver styras mot att bli mer efterfrågestyrd samtidigt som vi behöver öka medvetenheten och utveckla strategier för att minimera råvaru- och matsvinn i alla led samt att effektivt hantera det matsvinn som ändå uppstår.

Fokusområde 5 – Ökad cirkularitet och industriell symbios

Med minskat svinn och förbättrad resurshushållning följer också ökad cirkularitet i hela sektorn. Det innebär att sidoströmmar och bifångsthantering utnyttjas bättre för att skapa värde. Cirkulära system och industriell symbios för råvaror, matproduktion, förpackningar, energi samt näringsämnen för växter och djur behöver utvecklas och etableras.

Fokusområde 6 – Resilient livsmedelssystem

En viktig del i ett hållbart livsmedelssystem är tilliten till systemet även i kriser. Därför behöver resiliensen öka genom ett väl fungerande system även vid kriser. Primärproduktionen behöver utvecklas och anpassas till ett föränderligt klimat och i händelse av olika former av störning. Dessutom behöver balans mellan specialisering och mångfaldsjordbruk undersökas och analyseras. Vi behöver också ökad kunskap och optimering av lokal mot central produktion, småskalig och storskalig produktion samt upp- och nedskalning.

Försörjningsförmågan vid kris behöver säkerställas genom tryggad råvaruförsörjning, produktionskapacitet och logistik.

Case: Matsvinn – ett onödigt ont

Undersökningar av matsvinn i olika värdekedjor visar att frukt och grönt utgör 36 procent av den mat som hushållen slänger. Det är framför allt de vanligaste vegetabilierna potatis, äpplen, morötter och lök som hamnar i – i bästa fall – den bruna papperspåsen.

En orsak till att livsmedlen slängs är den relativt korta hållbarheten i hushållen. Leverantörer har försökt lösa detta med exempelvis inplastning av gurka och andra känsliga produkter. Men odlare, packare, handel och konsumenter har som ambition att undvika plastförpackningar och nu söker branschen efter andra alternativ. Två nystartade forskningsbaserade företag, ett i Göteborg och ett Lund har försökt hitta en lösning på detta med ätbara skydd av livsmedel.

Skalbart

Kitocoat AB har utvecklat en teknik för att applicera ett tunt lager av den naturliga polysackarien kitosan direkt på den aktuella frukten eller grönsaken. Grundsubstansen erhålls genom en enkel utvinningsprocess från skaldjursskal eller från svampar som bildar ämnet naturligt.

Kitosanet bildar en barriär som fungerar som ett fysiskt skydd och även som en antagonist mot svampar och bakterier. För gurka förlängs hållbarheten från 8–10 till 14–16 dagar jämfört med oskyddad produkt. För mango och ananas förlängs hållbarheten ännu mer.

Kitosan är godkänt för livsmedelsändamål av FDA, Health Canada och FAO.

Räddar grönt

Det lundabaserade bolaget Saveggy har en snarlik produkt, men som baseras på växter. Extraherade fibrer görs med naturliga tillsatser till en flytande täckmassa som appliceras på grönsaker eller frukt. Produkten är dokumenterat vegansk och testad för allergier.

MISSION 4

Hållbarhet i världsklass

Svensk livsmedelskedja leder utvecklingen mot ett hållbart livsmedelssystem inom planetens gränser genom systematisk utveckling inom prioriterade områden, implementering, mätning och utvärdering.

Av de svenska utsläppen av klimatgaser står produktionen av livsmedel för cirka 14 procent, varav jordbruket står för 12–13 procent och livsmedelsindustrin för cirka en procent. Till detta kommer de utsläpp som importerade livsmedel orsakar i andra länder. Enligt den svenska klimatlagen från 2017 ska Sverige vara klimatneutralt 2045. Även om jordbruket inte kommer att kunna nå nollutsläpp till 2045 arbetar livsmedelssektorn med att väsentligt minska klimatpåverkan till 2045.

Fokusområde 1 – Reducerat avtryck från lantbruk

Jordbruket står för den absolut största andelen av livsmedelssystemets klimatpåverkan och därför är det angeläget att reducerat miljö- och klimatavtryck i lantbruket med stärkt konkurrenskraft. Det innebär att utveckla och applicera avel, växtförädling, sortprövning och växtskydd för hållbar och resilient livsmedelsproduktion med syftet att reducera klimatpåverkande emissioner från jordbruksmark och öka kolinlagring, och att reducera klimatavtryck från animalieproduktion. Ett verktyg för att uppnå detta är att förbättra användandet av data och öka användandet av precisionsodling och nya teknologier

Tillsammans med övriga sektorer och i samarbete med leverantörer är det också möjligt att etablera fossilfritt jordbruk.

Fokusområde 2 – Reducerat avtryck från sjömat

Råvaror från sjö och hav förväntas få en ökad roll som bas för livsmedel och foder och i takt med att den delen av livsmedelssektorn utvecklas är det viktigt att reducera klimatavtrycket från fiske och vattenbruk. Det ska uppnås genom att bland annat etablera teknik för klimatneutral kylning och etablera ett fossilfritt fiske och vattenbruk. Vi ska också öka resiliens genom att bredda utbudet av ätbara arter. I syfte att värna och öka den marina biologiska mångfalden behöver kunskapen om ekosystemen och deras bevarande öka.

Fokusområde 3 – Reducerat avtryck från förädling

Miljö- och klimatavtryck i förädlingsled, distribution, handel, restauranger och storkök behöver också reduceras. Det ska uppnås genom att utveckla produktion och förädling av framtidens nya råvaror och livsmedel så att de förorsakar minsta möjliga miljö- och klimatpåverkan. Det är också viktigt att etablera fossilfri förädlingsindustri, distribution och handel med minskade växthusgas-utsläpp.

Fokusområde 4 – Mätbar framgång

Livsmedelssektorn behöver mobilisera och mäta framgång för att visa miljö- och klimatfördelar hos svenskproducerad mat och dryck. Det innebär att ta fram och standardisera systemanalys och moderna beräkningsmetoder på EU nivå och att utveckla branschgemensamt verktyg för kartläggning, spårning och mätning i producentledet. Vi behöver också etablera nationell data-bas för livsmedels fotavtryck, i linje mot andra europeiska initiativ. För att kunna lyfta svenska livsmedels fördelar ur hållbarhetsperspektiv behöver vi utveckla kommunikation för hållbarhets-prestanda, linjerade mot europeiska mätmetoder.

Fokusområde 5 – Positiv klimatpåverkan

En klimatneutral livsmedelssektor ska uppnås genom minskade negativa utsläpp och ökad posi-tiv klimatpåverkan. Infångat kol lagrat i livsmedelsprodukter och sidoströmmar ska förhindras att återgå till atmosfären genom olika tekniska lösningar. Ett viktigt verktyg är att utveckla kvali-tetssäkrade affärsmodeller för klimatkompensation som kopplar samman aktörer. Intresset för livsmedelssektorn är stort både när det gäller kompensation och substituering och därför är det angeläget att skapa systemperspektiv på klimatneutralitet i samverkan med andra sektorer och intressenter.

Fokusområde 6 – Positiv miljöpåverkan

Utöver klimatpåverkan är det angeläget att minska negativ och öka positiv miljöpåverkan. Därför behövs en gemensam målbild av livsmedelssektorns miljöpåverkan och vad som utmärker ett hållbart livsmedelssystem. Dit hör exempelvis att säkerställa biologisk mångfald och utveckla indikatorer för bedömning av mångfaldskvalitet. Liksom för klimatavtrycket är det viktigt att kart-lägga, identifiera och fortsätta minska miljöskadliga utsläpp.

Case: Hållbart börjar på gården

Ur miljö och klimatsynpunkt är det förutom matsvinnet i hela kedjan primärproduktionen som står för den största påverkan på klimat och miljö. Det är egentligen ganska lätt att förstå, eftersom livsmedlen produceras genom att vi nyttjar landskapet. För att minska den påverkan finns det många åtgärder som kan göras på gårdsnivå utan att behöva göra avkall på produktivitet.

Klimat & Natur

Klimat & Natur är Lantmännen program för ett mer hållbart jordbruk och bygger på tillämpning av ny kunskap i form av konkreta åtgärder på gården. Programmet är uppdelat i åtgärder för minskad klimatpåverkan och åtgärder för ökad biologisk mångfald. I grunden ligger principen att ökad produktivitet och förbättrat resursutnyttjande också minskar klimatavtrycket, men programmet innehåller också åtgärder som medför ökade kostnader och som lantbrukarna kompenseras för genom kontrakterad odling och merbetalning.

Exempel på åtgärder för minskad klimatpåverkan är ökad precision i användningen av insatsvaror, gödselmedel som framställs med minskat klimatavtryck eller helt fossilfritt, sparsam körning och fossilfria drivmedel.

Bland åtgärderna för ökad biodiversitet ingår blommande fältkanter och zoner, lärkrutor och utsädebehandling utan användning av syntetiska växtskyddsmedel.

Enligt Lantmännens egen redovisning har 568 000 ton spannmål odlade enligt konceptet levererats, vilket motsvarar 59 000ton sparade koldioxidutsläpp, eller cirka en procent av jordbrukets årliga utsläpp.

Hållbarhetsgrisen

HK Scan har tillsammans med uppfödare utvecklat ett koncept som bygger på idén om ett slutet kretslopp på gården. Anders Gunnarsson på Halla Gård i Västergötland har byggt ett stall som kräver mindre underhållsenergi och som drivs av el och värme som produceras av gårdens biogasanläggning. Den i sin tur får sitt bränsle från gårdarnas grisar, något som gör att växtnäringen i gödseln – eller biogödsel som den kalla efter att ha passerat biogasanläggningen – blir tillgängligare för växterna och därmed minskar behovet av att köpa in gödselmedel till gården.

Allt foder till grisarna odlas också på gården, och i planerna står också att genom egen elproduktion och lagring kunna bli helt självförsörjande på energi. I uppfödningen har Anders inte behövt kompromissa, grisarna trivs och växer minst lika bra som på vilken annan grisgård som helst. Att han sedan får lite extra betalt för sina ansträngningar gör att det även blir en ekonomiskt hållbar gris.

Livsmedelsbranschen – Sveriges nya tillväxtmotor

Med innovations- och forskningsagendan har livsmedelsbranschen i Sverige en tydlig vision om **hållbar matinnovation för tillväxt i Sverige och framgång i världen**. År 2030 är Sverige i topp tre i innovationsrankningar för livsmedelssektorn i Europa, har lanserat 50 nya livsmedelsinnovationer som tillsammans omsätter minst en miljard svenska kronor på marknaden, livsmedelssektorn bidrar till att skapa minst 50 000 nya jobb i Sverige, och exportandelen har ökar till 50 procent. Konsumenterna har utvecklat goda matvanor enligt svenska kostråden, vi har förbättrat vår nationella försörjningsförmåga och vi klarar produktionen inom planetens gränser. Lyckas vi med detta har den svenska livsmedelssektorn blivit Sveriges nya tillväxtmotor.

Med sina fyra missioner har livsmedelssektorn inom ramen för en förbättrad och integrerad innovationsinfrastruktur också tagit på sig tydliga uppgifter och ett ansvar att möta de utmaningar som inte bara näringen som enskild sektor utan som hela samhället står inför. Samtidigt är livsmedelssektorn en del av ett större sammanhang och kan inte uppnå visionen utan nära samarbete med andra viktiga sektorer, myndigheter, tvärvetenskapliga forskningsprogram och initiativ och politiker och beslutsfattare i den offentliga sektorn – och konsumenterna. Vi är också nära integrerade i en europeisk och internationell sektor, vilket sträcker behovet av samarbete även utanför landets gränser.

Med agendan ställer livsmedelssektorn också krav på omvärlden för att gemensamt kunna nå ett miljömässigt, ekonomiskt och socialt mer hållbart samhälle till 2030.

Offentlig finansiering av forskning och innovation

Livsmedelssektorn sysselsätter cirka 300 000 människor och omsätter över 400 miljarder. Det gör den till en av landets största sektorer, vilket tydligt bör avspeglas i fördelningen av medel som avsätts via forskningsråd och tillväxt- och innovationsfinansiärer. Ambitionen måste vara att näring och det offentliga tillsammans satsar ytterligare en matmiljard årligen på innovation och forskning och utveckling av ett modernt innovationssystem. En tydlig offentlig satsning skulle mobilisera motsvarande satsningar från näringen i form av medfinansiering och egna projekt. I det ingår även att stärka livsmedelssektorns förmåga och möjlighet att medverka och ha en ledande roll i EU-gemensamma projekt, både från industriell och akademisk sida.

Långsiktig planering

Livsmedelssystemets förmåga att stå emot allvarliga störningar i samband med kriser är avgörande för medborgarnas tillit till både livsmedelskedjan och samhällets samlade beredskap. Därför behöver långsiktigheten och förutsättningarna för näringens planering förbättras, något som skulle gynna satsningar på innovation och tillväxt som kräver tålamod och långsiktig lönsamhet. Därför efterlyser vi tidsperspektiv som befriar sig från traditionella forskningspolitiska cykler och har en längre planeringshorisont, gärna tio år eller mer.

Exempel på sådana beslut är livsmedelsstrategin som sträcker sig fram till 2030 och klimatlagen som stiftats med ett tydligt mål drygt 20 år framåt i tiden.

Regelsystem som ger incitament till innovation

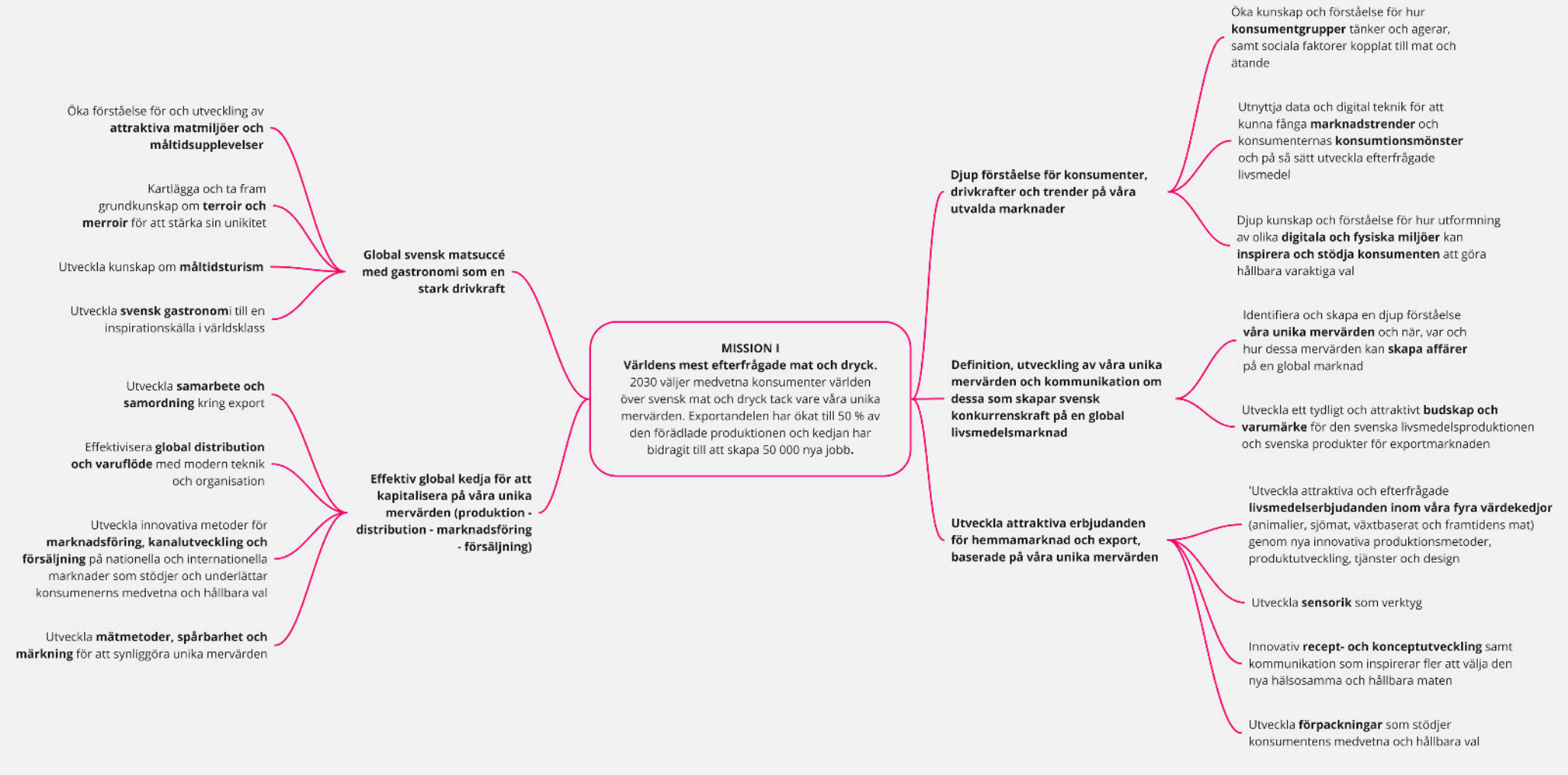
Sverige har en statlig förvaltning som i internationell jämförelse är mycket robust och där myndigheterna har en väsentlig roll för att förverkliga politiska beslut. Det oberoendet medför tyvärr också vissa nackdelar. En sådan är att samordningen mellan myndigheter och lika tillämpning av regelverk inom samma myndighet ofta brister. Regelverken behöver utvecklas för att bli mer samordnade och underlätta för innovation och tillväxt. Vid införandet av nya regler måste alltid vägas vilka positiva och negativa effekter de har på livsmedelssektorns konkurrenskraft och lönsamhet.

Samarbete med andra sektorer för att nå gemensamma mål

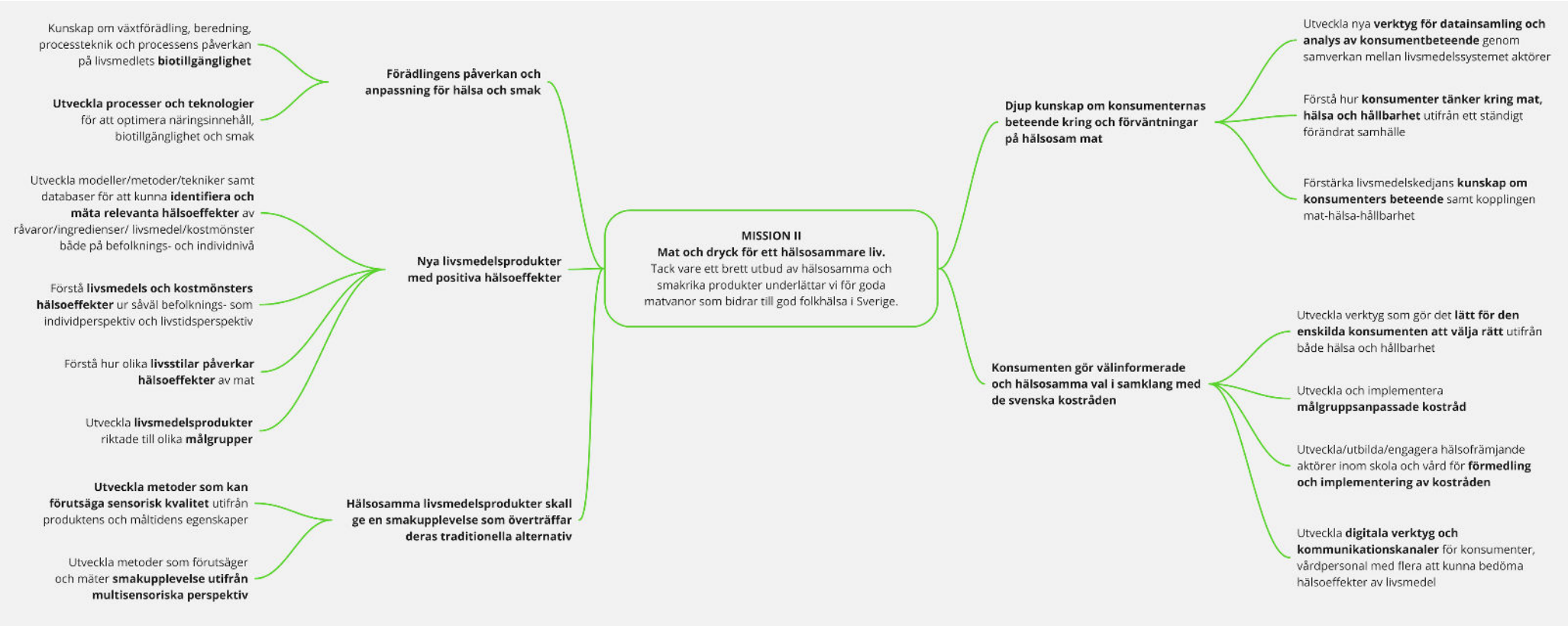
Valet av livsmedel och kostmönster utgör bara en del av en livsstil som i sin helhet påverkar hälsa, välbefinnande och miljö och klimat. Därför behöver livsmedelssektorn samarbeta med andra för att skapa förutsättningar för en miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbar konsumtion. Livsmedelssektorn delar sina mål och visioner med andra sektorer och välkomnar ett ökat och även formaliserat samarbete över sektorsgränser. Den här agendan är en invitation till fortsatt sådant samarbete kring gemensamma övergripande frågor som exempelvis forskningsfinansiering, tillväxt, hållbarhet och infrastruktur.

MÖJLIGGÖRARE – Ett innovationssystem för stärkt konkurrenskraft

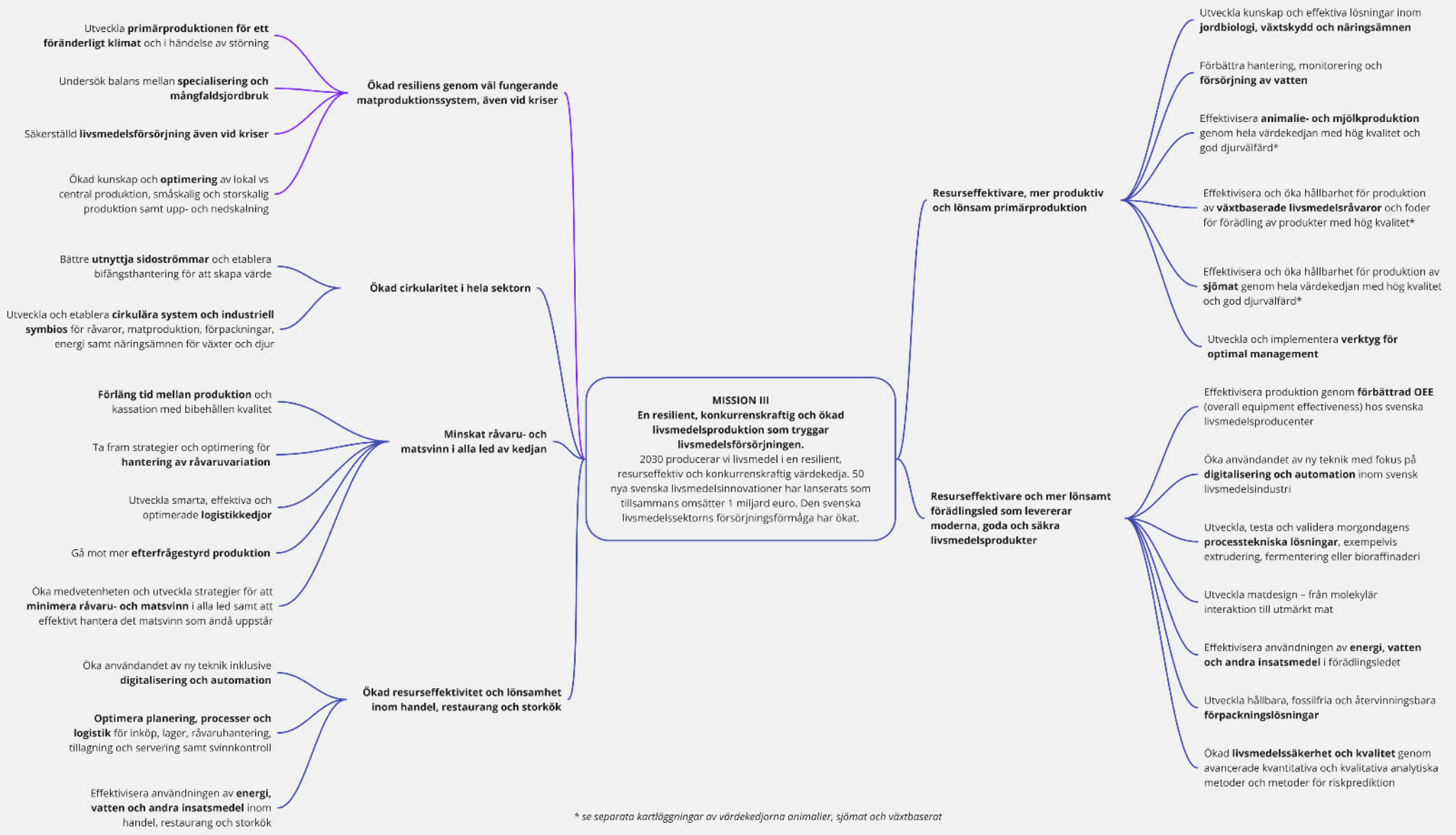
MISSION 1 – Världens mest efterfrågade mat och dryck



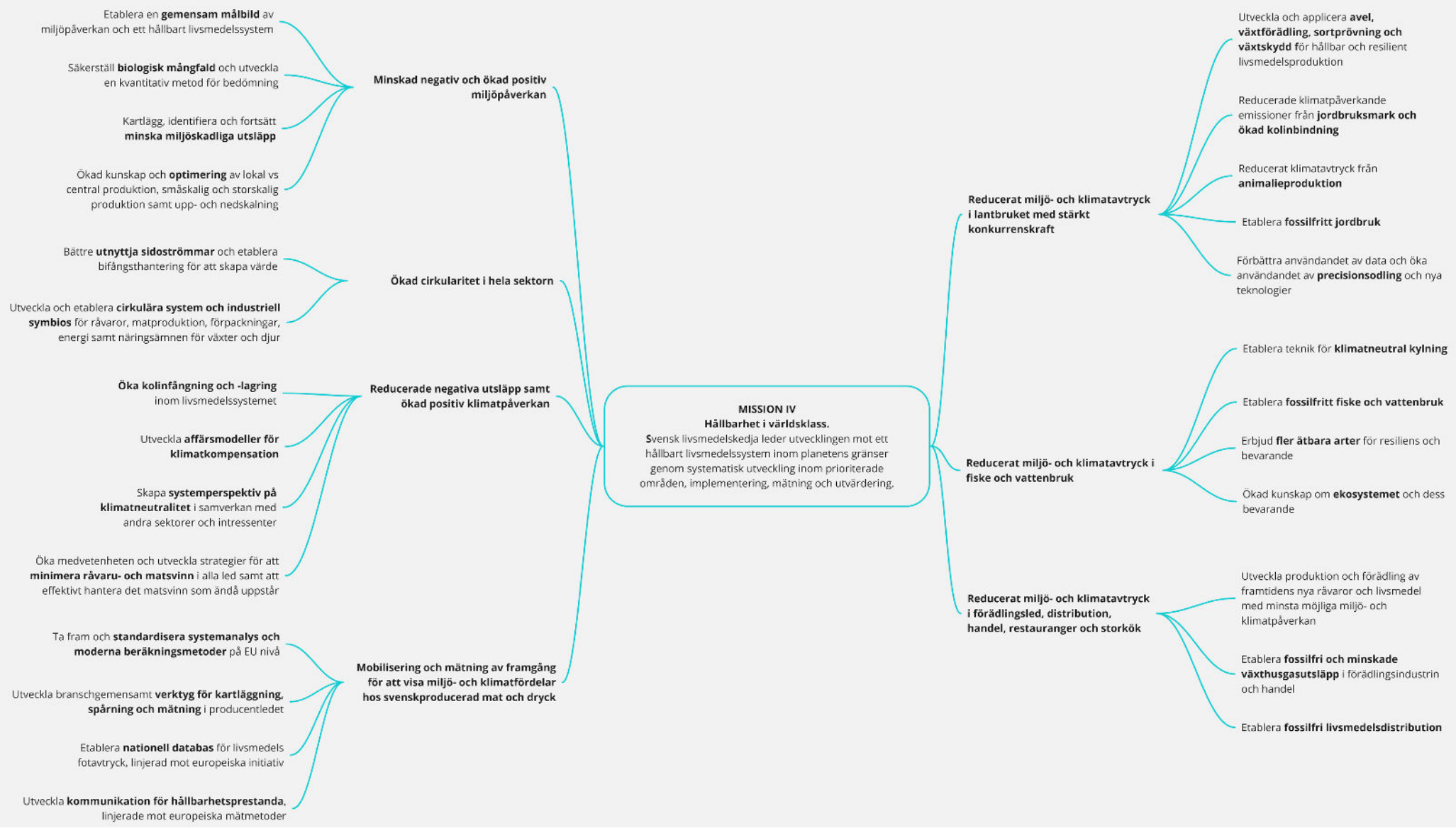
MISSION 2 – Mat och dryck för ett hälsosammare liv



MISSION 3 – En resilient, konkurrenskraftig och ökad livsmedelsproduktion som tryggar livsmedelsförsörjningen



MISSION 4 – Hållbarhet i världsklass



SWEDENFOODARENA.SE

SWEDEN FOOD ARENA®