

# Fremtidsscenarier: Fødevarerområdet År 2025 10 madtrends

Innocoast  
Trendseminar om mad og turisme  
Gudhjem 25. April 2017

**Jon Sundbo**  
Roskilde Universitet

# Fødevarer scenarier 2025

## Hvad vi gjorde

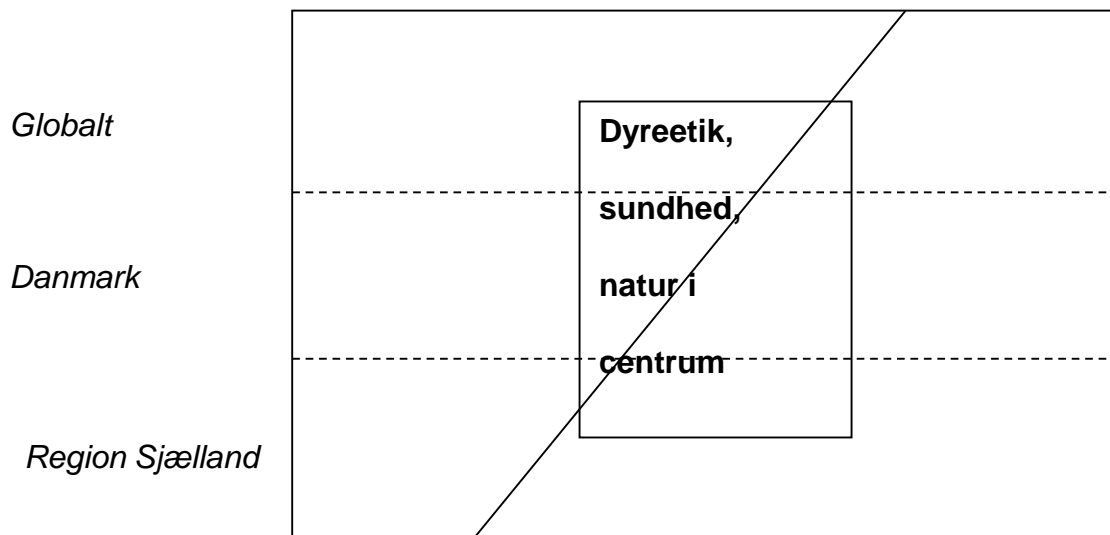
- Forskergruppen på RUC opstillede 5 mulige scenarier og spørgsmål om tilstanden i år 2025
- En gruppe eksperter blev bedt om at tage stilling til scenarierne  
52 eksperter af alle kategorier (f.eks. landmænd, supermarkeds kæder, forskere, forbrugere)
- Forskergruppen nogle nye scenarier.
- De nye scenarier blev testet i et seminar med eksperterne

# Mad til hverdag og fest

hovedscenariet år 2025

Højteknologisk  
fødevareproduktion.  
Funktionelt samfund

Højgastronomisk  
fødevareproduktion.  
Oplevelsessamfund



# Hovedtendenser

- \* Man laver mindre mad selv. Køb af færdigretter og brug af restaurant og kantiner udgør en større del af måltidsforbruget. Man køber mere via internettet
- \* Fødevaresektoren er præget af højteknologisk, industriel produceret mad, der er sundt, miljørigtigt og dyreetisk
- \* Samtidig er der en højgastronomisk oplevelses-bølge med lokale fødevarer og gastroturisme
- \* Region Sjælland profiterer mest af den højgastronomiske oplevelses-bølge (gælder sikkert også Bornholm)

# Produktion og distribution år 2025

## *Højteknologisk sektor*

- Dansk landbrug og fiskeri er blevet storskala og præget af højteknologi.
- Fødevaredistributionen er globalt koncentreret i store supermarkeds kæder
- Eksportmæssigt har Danmark stor fremgang på udvalgte fødevarerområder, andre går tilbage.
- Råvareproduktion er lidet rentabelt, pengene ligger i forarbejdning og distribution samt storskala-catering (kantiner o.l.).
- Der er mange arbejdspladser i fødevarer sektoren, men de er koncentreret i nogle få geografiske områder – industricentre.
- Arla og Danish Crown klarer sig godt på verdensmarkedet, men råvarerne er langtfra altid danske.
- ISS og et par andre virksomheder har etableret globale kantineselskaber.

# Produktion og distribution år 2025

## ***Højgastronomisk sektor***

- Samtidig er der udviklet en højgastronomiske sektor. Den består af nye gastronomiske primærproducenter og nye typer detailhandler, fødevaremarkeder m.v. Restauranter blomstrer indenfor denne sektor. Omsætningen øges og fortjenesten er god.
- Den højgastronomiske fødevarersektor lever i en symbiose med mediesektoren. Nye gastronomiske bølger skabes gennem medierne (blade, TV, Internetsider, kommunikation på Facebook o.l.).
- Der er udbredt hjemmелеvering af friske gourmetprodukter som kaffe, grøntsager, men også retter.
- Måltidsomgivelserne spiller en lige så stor rolle som selve maden. Stor interesse for møblement, belysning, køkkenudstyr, service osv.
- Restaurantbesøg, specialbutikker, mad og måltidsoplevelser og gastroturisme karakteriserer turismen.

# Nye tendenser i scenarierne

- \* Nye Nordisk Køkken
- \* Lokal mad – terroir
- \* Oplevelse central (“hård økologi” erstattet af ”i pagt med naturen”)
- \* Mad i medier
- \* Mad og måltider som social identifikation (NNK for de øvre klasser – chips og cola for de nedre klasser)
- \* Gastro-turisme stor tendens (1/3 af turisterne i København kommer bl.a. pga. mad)
- \* Arbejdspladserne bliver ikke skabt i landbrug og traditionel fødevareindustri – men i restauranter (7.500 jobs i løbet af 8 år) og i måltids-service (convenience food)

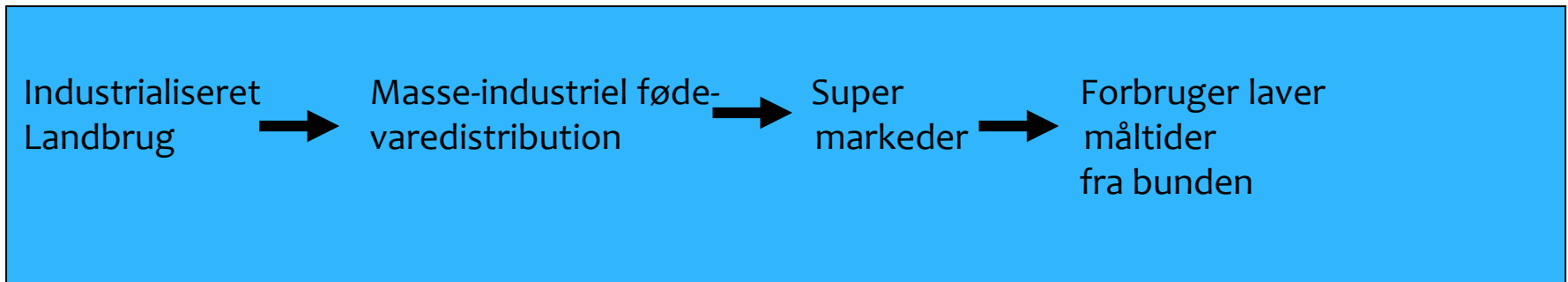
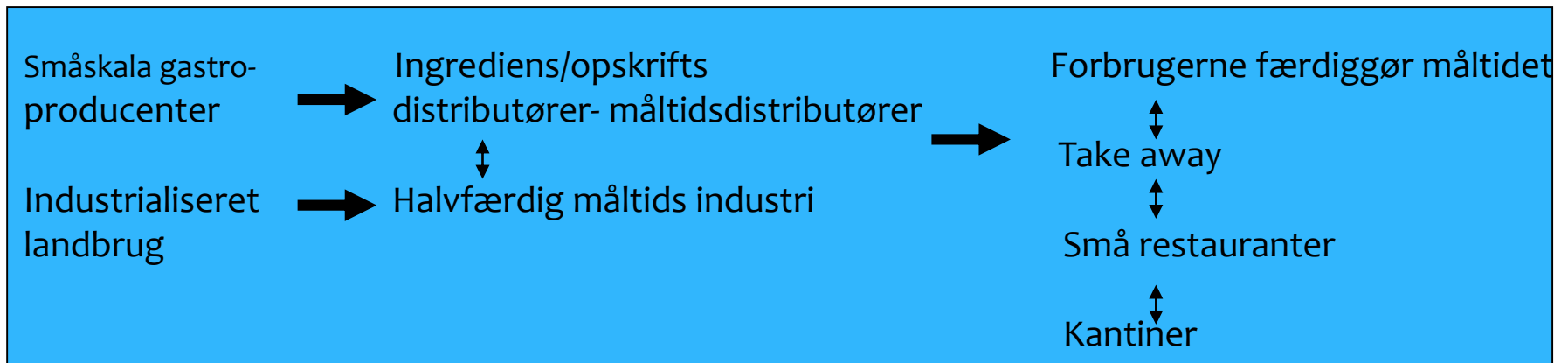
# En bemærkelsesværdig tendens

## Convenience food

- \* Interessen for mad og madoplevelser er steget
- \* men kompetencen og tiden til at lave mad er faldet



## Convenience mad – en alternativ forsyningskæde *mere service og oplevelse – højere priser og omsætning*



**Den industrielle forsyningskæde**  
*ekstrem priskonkurrence og produktivitets-pres*

Mad til hverdag og fest

# Bornholm

- \* Ikke så meget højteknologisk landbrug og massefødevareindustri
- \* Klarer sig godt på højgastronomisk oplevelses produktion
- \* En stigende gastroturisme
- \* Skabelse af vækst og jobs afhænger af om den lokale højgastronomiske madproduktion og gastroturisme udvikles

# **Havets genkomst – Det akavare samfund**

Traditionelle produktionsformer som plante- og dyreavl har medført stigende priser og kan ikke brødføde den øgede befolkning. De har også store miljømæssige omkostninger.

Derfor udnyttes havets ressourcer i stigende grad. Det er både fisk, havdyr og havplanter (f.eks. tang og alger).

Nye industrier og fællesskaber opstår omkring disse havressourcer, inklusive turisme. Danmark klarer sig økonomisk godt.

# Havets genkomst – Det akavare samfund

## *Produktion og distribution år 2025*

- Havfødevarer efterspørges af befolkningen; det er sundt, billigt og klima- og miljørigtigt.
- Havbrug er stærkt udviklet og har overtaget landbrugets rolle som hovedproducent af fødevarer
- Fisk har i høj grad afløst kød fra jordbrugsdyr som den største animalske fødevarekilde
- Man udnytter havets vegetabiliske ressourcer (plankton, alger, tang), som i vidt omfang erstatter gartneriafgrøder.
- Helt nye primærproducent konstellationer og distributionssystemer for havprodukter (som er en hurtig og nedkølede distribution) er opstået globalt.
- Restauranter lægger vægt på fisk, skaldyr og havprodukter.
- Det slår igennem på turismen, som i stigende grad får hav (ikke sol/bade formål) som tema.
- Danmark klarer sig godt.

# Havets genkomst – Det akavare samfund

## Bornholm

- \* Noget for Bornholm?
- \* Er Østersøen for forurennet?

# 10 vigtigste madtrends – lige nu

som medier, trendsættere, eksperter ser det

- Mad større betydning (for middelklassen) – foodies – fx i attraktioner
- Sundhed, klimaproblemer- økologi - ”Rene varer” – fri for GMO, tilsætningsstoffer, antibiotika, gluten, laktose
- Dyrevelfærd og bærbart naturudnyttelse
- Convenience food (inklusive mere restaurant-forbrug)  
– Måltidsleverance/take away til sommerhuse
- Digital mad: Køb via nettet (madvarer, færdigmåltider); tilgang til mad gennem nettet (fx opskrifter mv.)
- Lokal mad – mere gårdbutikker og markeder (men hvordan smage at det er lokalt?)
- Sund fast food
- Opleve fremmede kulturer gennem maden
- Forhåndsbetaling på restauranter – skrappe afbestillingsregler
- Nyt Nordisk Køkken – mindskes Nyere: Sydamerikansk køkken, etnisk mad, mere hav (fisk, skaldyr, evt. vegetabilsk hav-mad), mere grøntsager/mindre kød

# Mad trends udvikles af tre dimensioner

## **a. Funktion (service): Hvordan man får måltider**

Convenience og internet-køb. Discount og fastfood. Stigende brug af Restauranter, madmarkeder, madfestivaler, gårdbutikker;

## **b. Sundhed og bekymring for natur, miljø og klima (den materielle dimension)**

Sundhed og bekymring for natur og dyrevelfærd. Økologi, frilandsdyr m.v. Vegetarianisme. Ingredienserne i maden. Sund fastfood.

## **c. Smags-oplevelser og kultur (oplevelse)**

Mad og måltider som turist-oplevelse i vækst. Mad-bølgerne er i vækst, men udskiftes stadig hurtigere. Lokal mad trend, dvs. lokalt terroir og mad-innovation; madkultur er moderne og lokal, men også global