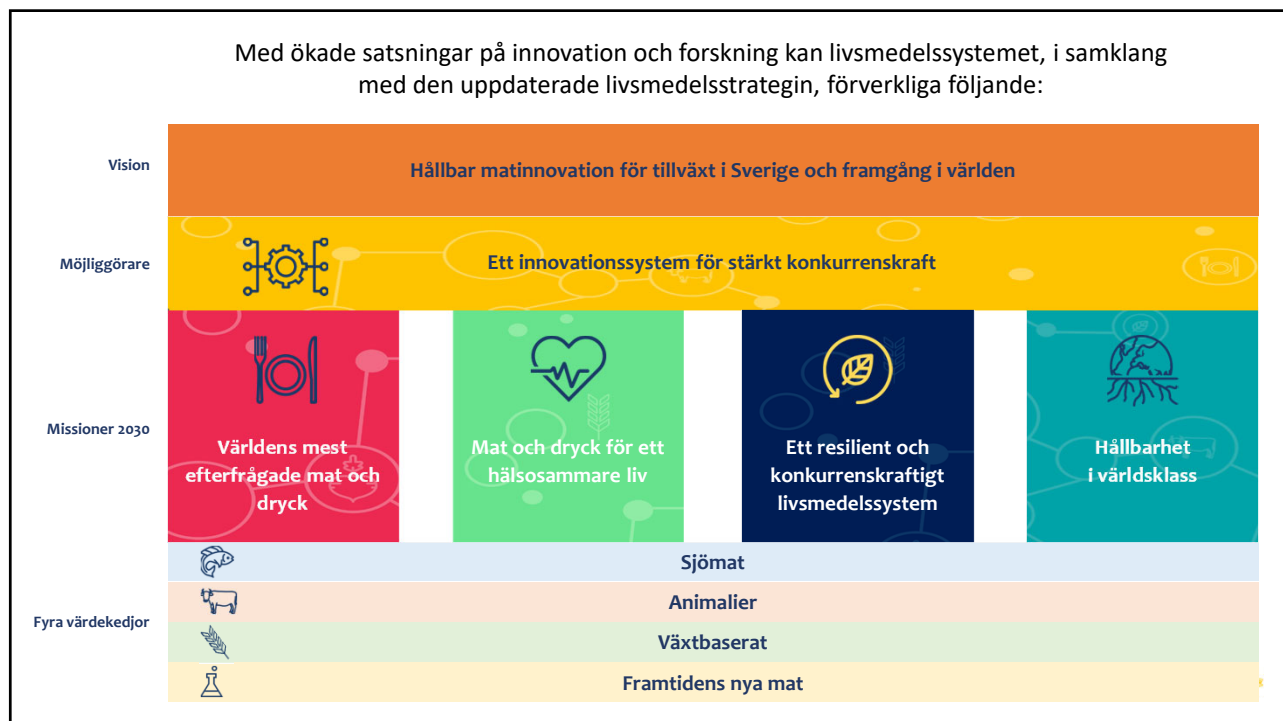




1



2



SJÖMAT ÄR FANTASTISK MAT

Högvärdig proteinkälla med låg miljö- och klimatpåverkan
 Till exempel har extraktiva arter som musslor och alger en positiv påverkan på haven då de renar vattnet och tar upp CO₂

Livsmedelsverket rekommenderar att äta sjömat 2-3 gånger/vecka
 I dag gör vi det 1-2 gånger/vecka

En kulturbärare av både tradition och framtid

SWEDEN FOOD ARENA®

3



EN FRAMTIDSBRANSCH

Förväntat fördubblad konsumtion till 2050

Sverige har stora vattenområden
 är en av de ledande aktörerna inom forskning och teknikutveckling

Trots detta, importeras över 70 % av den sjömat vi äter

Vi skulle kunna öka odlingarna i hav, sjöar och på land
 och landa mer vildfångad fisk i svenska hamnar

SWEDEN FOOD ARENA®

4



MED FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR TILLVÄXT

17 % av den svenska vildfångade fisken landar på våra tallrikar

Sverige behöver kunna ta hand om de övriga
83 % i mycket större omfattning.

Behov av

- Infrastruktur där båtarna kan landa
- Berednings- och förädlingsindustri som tar vara på hela fisken
- Tekniker för att avlägsna oönskade ämnen i sjömaten

Odling av fisk samt extraktiva arter kan skalas och växa

Behov av

- Ökad odling
- Kunskap om biotillgänglighet och utveckling av smaker och attraktiva produkter



5

OMSTÄLLNINGEN GER YTTRELLIGARE MÖJLIGHETER

Enorma mängder energi tillgängligt för landbaserad fiskodling
Hållbara och cirkulära vattenbrukssystem

Utveckling av hållbart artspecifikt foder
Skulle kunna skapa regenerativ akvakultur med minskat importberoende

Avelsarbete och fler odlade arter kan skapa kraftigt ökad produktionsvolym

Referenspunkt Northvolt
2015 var det en idé, idag värderas bolaget till 100 mdr SEK

6

MAT MED MERSMAK

Med rätt förutsättningar kan vi skapa 20 000 nya meningsfulla jobb, skatteintäkter, bättre folkhälsa och ökad livsmedelsförsörjning



7

VI BEHÖVER INNOVATION

Kunskap om konsumenten

Hur kan vi stödja hälsosamma och hållbara val? Från storytelling till story-doing

Butiksutveckling och stödjande matmiljö

Utveckla "sjömatens chark"

Sensorik, recept och produktkoncept

En cirkulär, resilient, smart och effektiv produktion i hela värdekedjan.

Processutveckling

T.ex. förädling av sjömatens restströmmar genom ökad processkunskap, som blått bioraffinaderi



SWEDEN
FOOD
ARENA

8

... OCH ÄNNU MER INNOVATION



Utveckla och kommersialisera hållbart foder
Minskat näringsläckage och minskat importberoende

Frisk fisk
Om djurhälsa, välfärd, smittskydd och dess prevention, i uppfödning och slakt

Hållbarhet i världsklass
Fördjupad kunskap och indikatorer

Verktyg för att mäta miljö- och klimatavtryck

Tillgång till test och demoutrusning
Så kallad teknisk infrastruktur

**SWEDEN
FOOD
ARENA®**

9

VAD HAR FÖRETAG SOM LYCKATS GEMENSAMT?

Innovationsundersökning där vi intervjuat
1 355 företag i hela livsmedelskedjan

- En plan
- Externa aktörer i innovationsprocessen
- Samarbete med forskningsmiljöer
mer nydanande produkter och processer
- Starkt fokus på marknad och tillväxt
- Företagskultur som främjar kreativitet,
mångfald, modernisering, hållbarhet och
utveckling

**SWEDEN
FOOD
ARENA®**

10

VI HAR EN PLAN

Till år 2030 har sjömatnäringen formulerat följande mål:

- 10 gånger större volym/värde med ökad diversifiering
- 50 % mer av den lilla fisken och sidoströmmar skall bli livsmedel
- 60 % av konsumerad sjömat är svensk
- Vi äter sjömat 2 – 3 gånger/vecka
- 20 000 nya jobb, vid kust och landsbygd



11

DAGS ATT LEVERERA

En infrastruktur med hamnar och beredningsindustri

Fler entreprenöriella primärproducenter

skapar möjlighet för fler slakterier för odlad fisk och fler förädlingsföretag

Översyn – förtydligade, förenklade och förkortade tillståndsprocesser hos samordnade myndigheter

för utveckling, etablering och (cirkulär) produktion

Att pågående utredningar och kunskap omsätts till verkstad

Ökade satsningar på innovation och forskning

Stödjande innovationssystem med innovationsmiljöer med entreprenören i fokus – tillgängligt i hela landet



12



DU ÄR VIKTIG, VILL DU VARA MED?

Övergripande mål – ett hållbart matsystem

En blå färdplan

Vi behöver engagemang och deltagande, vi behöver vara många

Idéerna är det viktigaste och finaste vi har
Låt oss undersöka dem tillsammans

Engagera dig i samarbeten!

**SWEDEN
FOOD
ARENA®**

13

Vi ser framtiden i sjömat, gör du?

Tack!

marie.gidlund@swedenfoodarena.se
kerstin.eriksson@swedenfoodarena.se

**SWEDEN
FOOD
ARENA®**

14