



CHARK SM

Kvalitet Hälsa Hållbarhet

Hur samverkan kan lyfta din affär!

Huvudsponsorer 2018



#SvensktKött



Konferenspass nr 4



Odlat kött eller inte – här är morgondagens trender och innovationer

Lovisa Madås, AGFO

Paneldebatt- Utmaningar och möjligheter för branschen

Patrik Holm Thisner, Sweden Food Arena

Johan Krallis Anell, Näringsdepartementet

Lovisa Madås, AGFO

Åsa Josell, Atria

Erik Johansson, Dagab/Axfood

Viktor Tyrberg, Ester Mosessons gymnasium

SPANING:

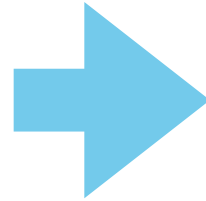
Trender och innovationer – morgondagens korv och chark

AGFO

A portrait of Tom Hayes, a middle-aged man with short grey hair, smiling and wearing a blue and white checkered button-down shirt. He is positioned on the left side of the frame against a solid light brown background. A white speech bubble with a tail pointing to his head is located on the right side of the image.

**”If we can grow meat
without the animal,
why wouldn’t we?”**

Tom Hayes, Tyson Foods



Då: Ett köttföretag

Nu: Ett **protein**företag

Lay down your spears



Josh Tetrick
@joshtetrick



400,000 years ago, meat became part of the human diet, and throughout time, human beings have needed to kill the animal to enjoy their meat. First, with spears. Then, with industrial machines.

Get ready for that paradigm to change. [#justchicken](#)

11:52 PM - Oct 17, 2018

♡ 159 💬 66 people are talking about this



AGFO

Cellbaserat kött – racet är i gång

Foie gras



Tonfisk



Lax



Korv



Dramatiskt sjunkande kostnad



Kostnaden för att producera 0,5 kg cellbaserat kött.
Källa: forskare vid Maastricht University i Nederländerna.

”People don’t want to stop eating meat. They just have an issue with the process beforehand.”

Kristopher Gasteratos, grundare och ordförande för Cellular Agriculture Society



INSIKT 1

Cellbaserat kött racar till marknaden med smart paketering och storytelling.

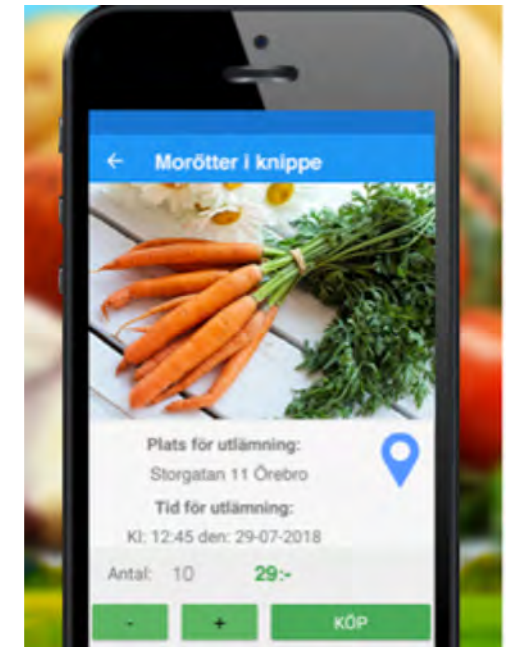
Hur använder du storytelling för att lyfta fram hantverk, upplevelse och mervärden?

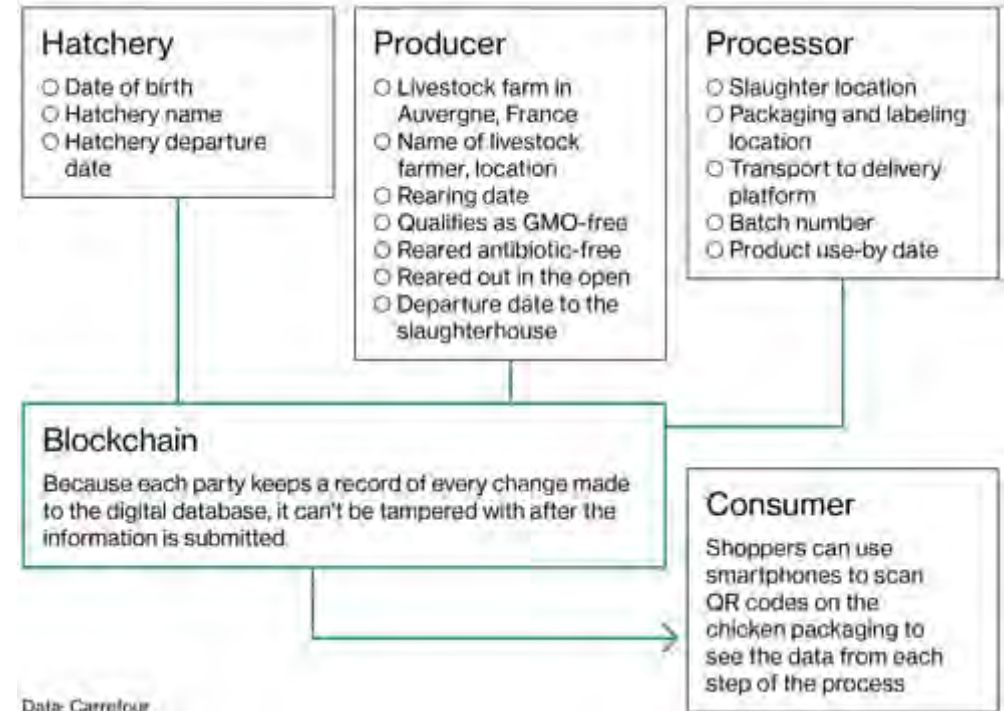
Större fokus på hantverket



Bilder: Franzéns Charkuterier, Korvhantverk, Korvkonsulten, Västersläts gård

Närhet till konsument 2.0





Date: Carrefour

INSIKT 2

Ny teknik möjliggör full transparens och spårbarhet.

Hur jobbar du med transparens och spårbarhet mot konsument?



- Bygger på 23 000 intervjuer
- Ungdomar mellan 15 och 24 år

VEGETARIAN
2009: 3%
2017: 11%

71%

är med och
bestämmer vilken mat
som ska handlas hem

Växtbaserade produkter ökar takten



Köttjättar satsar på vego

Meat firm Hilton takes stake in veggie manufacturer Dalco



MAPLE LEAF FOODS' LIGHTLIFE AND FIELD ROAST FORM VEGAN MEGABRAND 'GREENLEAF'



INSIKT 3

Växande marknad för vegetariska alternativ.

Hur möter du efterfrågan?



Foto: Carolien Niebling



AGFO

Egenskaper för hälsan



”När vi erbjuder riktigt bra alternativ till de traditionella charkuterierna, blir det mer av en rutin för människor att välja produkter baserade på kycklingråvara.”

Magnus Lagergren, vd Kronfågel AB



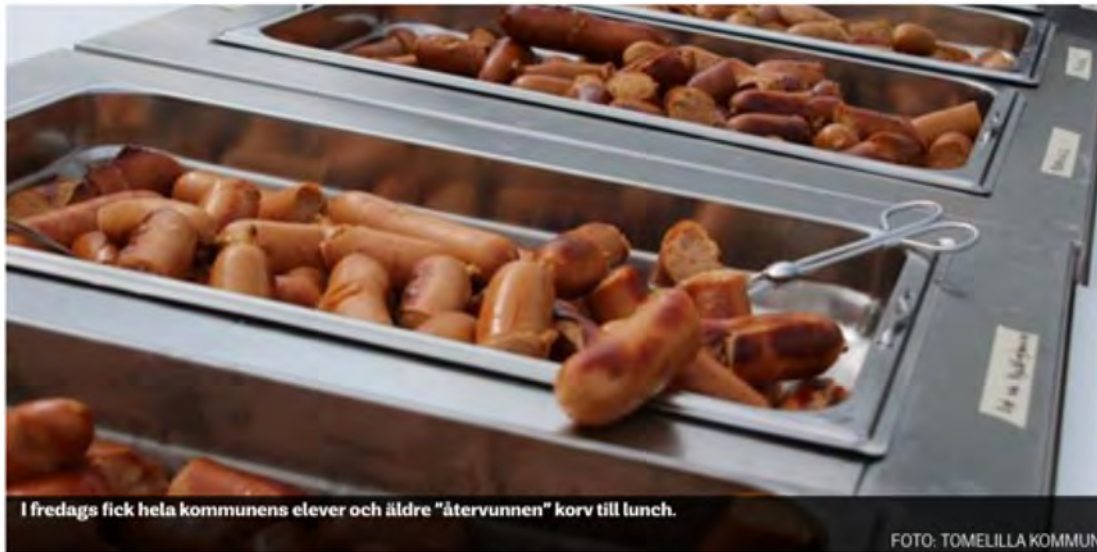
Mer från havet



Användande av restprodukter

Uttjänta värphönor blir korv åt skolbarn

TOMELILLA | 4 september 2018





AGFO

”I see a future for dried meat pieces. With over 50% of proteins, low fat and no additives, this healthy snack provides all you need. The long shelf life will help to decrease food waste.”

Dan Barber, Blue Hill

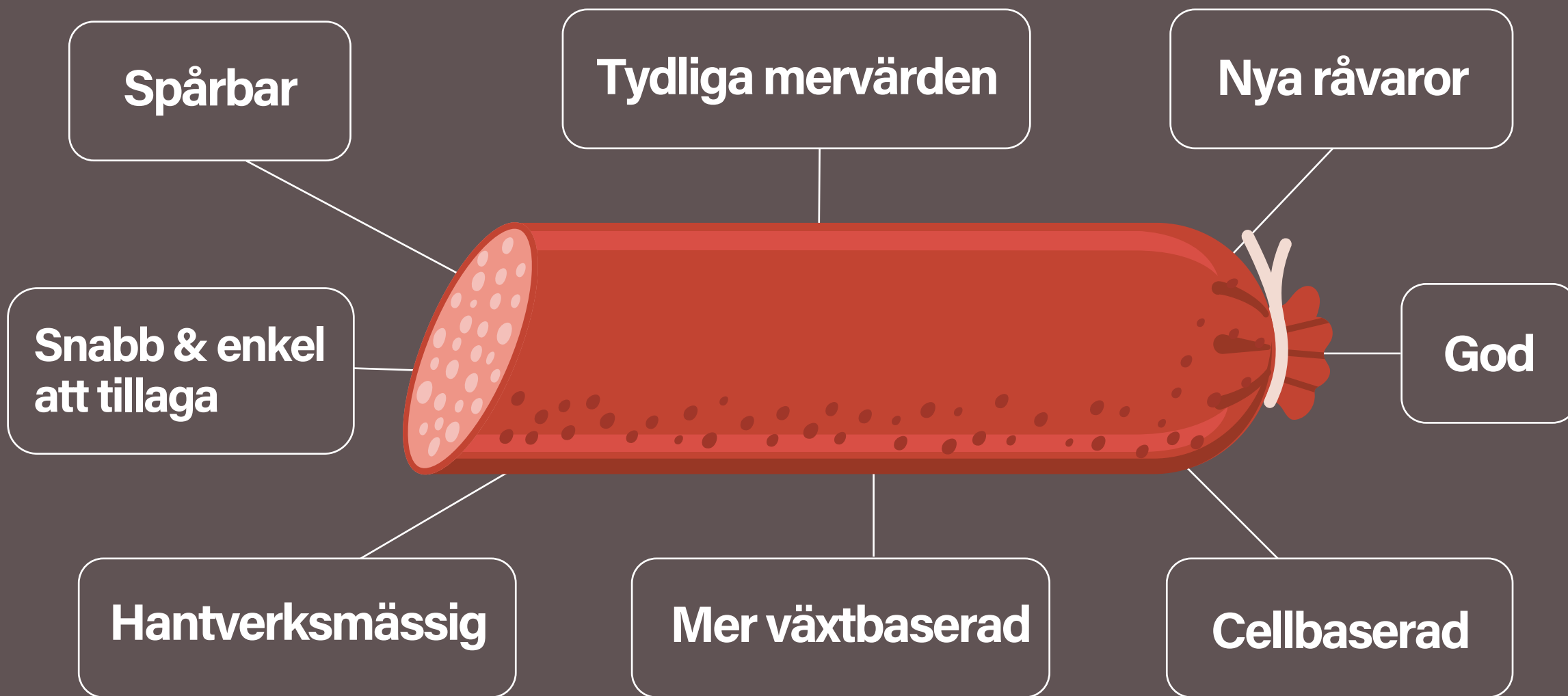


AGFO

INSIKT 4

Cirkulär produktion kommer bli allt viktigare.

Hur kan du hitta en affärsmöjlighet här?



AGFO



Lovisa Madås

lovisa.madas@agfo.se

070-266 29 69



Paneldebatt- Utmaningar och möjligheter för branschen

*Panelledare
Ulf Sonesson, RISE*



Paneldeltagare:

Patrik Holm Thisner, HKScan

Johan Krallis Anell,

Näringsdepartementet

Lovisa Madås, AGFO

Erik Johansson, Dagab/Axfood

Åsa Josell, Atria

Viktor Tyrberg,

Ester Mosessons gymnasium