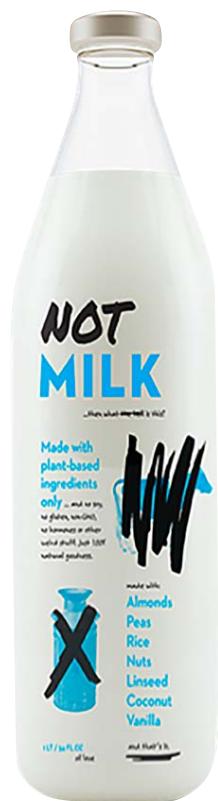
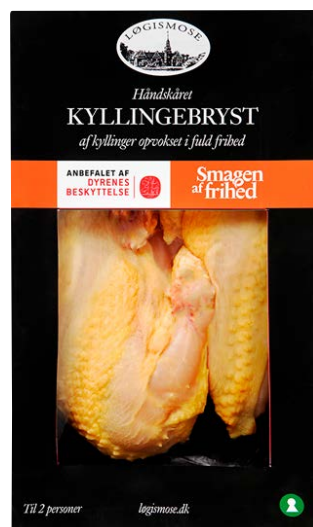




FLEXICAN FOOD

Power to the plants Et paradigmeskifte er på vej. Det umulige er ved at ske. Vi vil spise mindre kød. Vi stopper ikke helt. Vi flytter os bare og kommer til at spise mere grønt. For kroppens, miljøets og klimaets skyld. Mange vil gerne gøre en forskel og være en del af forandringen. Mange bliver flexitarere. Men det er svært og kræver nye produkter og ny inspiration.



Grøn sundhed



Mindre men bedre kød



FLEXICAN FOOD



Jackfruit



Alternative proteiner



Fisk og falafler



Insekter



**MINDRE KØD
VEGETAR
VEGAN
GRØN**

Et paradigmeskift er på vej. Bliver vi alle flexitarere?

INDSIGTER

Ny status til det grønne

Vi ser, hvordan grøntsager og frugt på alle måder skifter status i disse år – både hos forbrugeren (især) og i supermarkederne.

Når der ikke kommer kød på bordet

Forbrugerne søger proteinkilder som mejeriprodukter, æg, svampe, bønner, ærter, linser og soya mm, som reelle alternativer til kød.

Vegetar- og veganerprodukter

Vi ser, at veganer og vegetarprodukter vinder terræn. Ikke fordi forbrugerne bliver veganere, men fordi produkterne indgår som en nem løsning i flexitærens hverdag.

Det er svært at være flexitar

Mange har rigtig svært ved at leve som flexitar eller vegetar, fordi de mangler inspiration og ikke har en bank af opskrifter i baghånden.

Fra diæt til almindelig sund fornuft

Mange orker ikke at leve efter stramme diæter, men søger mod enklere løsninger som fx kødfri dage.

Sympatisk og følsom

Et liv med mindre kød i hverdagen virker for de fleste som en nem og sympatisk måde at være med til at gøre en lille forskel, og det giver god mening.

Behov for innovationer, der minder om kød

Hvis forbrugeren for alvor skal bevæge sig i en mere kødløs retning, er der et stigende behov for produkter, der minder om kød, og opskrifter, der gør det nemt at spise kødfrit.

"Pulses recorded by far the highest growth with an 8% total volume sales rise due to proactive efforts from retailers and producers..."

Kilde: Euromonitor Country Report, Fresh Food in USA

BEHIND THE TREND

Meatfree løber stærkt

Flere år med stærkt fokus på protein har betydet, at forbrugerne allerede har en klar forståelse af, at der er behov for alternative kilder til protein, hvis man ikke spiser kød. Det kan være en af forklaringerne på meatfreebølgens hurtige vækst.

Mod protein 2.0

Mens forbruget af kød daler*, stiger andelen af kødalternative proteinkilder af god kvalitet. Proteinbølgens fase 3 peger på fortsat stort potentiale i proteinprodukter. Pendulet svinger fortsat mod proteinalternativer som køderstatning, og vi ser mange spændende nye produkter.

Det er blevet hverdag at tænke sig om – mindful mad

Miljø, bæredygtighed og at passe på naturen er kommet tættere på hverdagsforbruget – man tænker en kombination af sund livsstil og omtanke for miljø og naturlige ressourcer (færre ko-prutter fx). Vi taler mindful mad for naturens og kroppens skyld.

Spiritual eating

At leve som veganer, vegetar og flexitar er blevet et bredt accepteret grundparameter og kan give maden en "spirituel" rolle – en slags god karma.

Kødfri som en slags selvscenesættelse

Vi ser en stigende respekt omkring at tage stilling til sin mad, leve det og vise det fx på sociale medier – "se min meat-free burger".

Jackfruit

Jackfruit siges at være det produkt med størst kød-erstatningspotentiale på grund af dens kødagtige tekstur og dens evne til at absorbere smag fra det, som den tilberedes med.

Udespisning driver væksten

Kantiner, restauranter, caféer, og offentlige køkkener har taget trenden til sig, og det er en af de vigtigste drivere og grunde til den hurtige vækst i hjemmene.

17% spiser efter egen opfattelse mindre kød nu i forhold til for et år siden

Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer, marts 2016

* Kilde: Politiken d. 25. aug. 2017



Insekter – ja måske!

Insekter 1 til 1 er ikke lækre. Men insekter kan noget med sundheden. Så selvfølgelig tror vi på insekter, men i en eller anden bearbejdet form.

Kilde: Landbrug & Fødevarer, Forbruger- og fødevaretrends 2017

PERSPEKTIVER

Inspiration fra det multikulturelle migrationskøkken

Bønner, ærter, linser osv. som hovedingrediens er ikke en del af vestlig madkultur. Derfor søges mod andre køkkener fx mexicansk, mellemøstlig osv. Og derfor vil vi se en øget interesse for mad fra fremmede kulturer og integration af migrationsmad.

Meat-free Monday vil vokse

Både forbrugernes selv, retailere og foodservice kan forventes at etablere faste kødfri dage som fx Meat-free Monday der er opstået i England. Rigshospitalet gør det allerede.

Insekter booster – eller?

En naturlig forlængelse af at spise mindre kød kan være insekter. Udfordringen er imidlertid, at insekter ikke er appetitlige, endsige smager godt. Mad skal have food appeal, ellers sælger de ikke.

Grønt-slagter

Vi vil måske se grøntsagsslagtere dukke op i butikkerne.

Supermarkeder er nødt til at connecte til den flexitariske livsstil

Wholefoods eksperter har placeret "flexitarians", herunder meat-free, på en top 10 prioriteringsliste over indsatsområder.

Kilde: Foodnavigator.com, "how foodproducers can cater to flexitarians. 2016

Good guys i råvarer med stort potentiale

Bønner, linser, svampe, frø og ærter er blandt de mange typer af naturligt funktionelle produkter med højt proteinindhold, som fremad vil erstatte kød. Ud over at være naturligt ernæringsrige er de funktionelle og bidrager til biodiversitet. Der er et meget stort potentiale i at for danske dem og bringe dem i øjenhøjde.

Kødet er udfordret – behov for nytænkning

Kød er på alle måder udfordret. Forbrugerne stiller spørgsmål ved alle aspekter af kød: sundhedsmæssige, bæredygtige og dyrevelfærdsmæssige. Det har affødt nye dyrevelfærdsmærker og nye kødkoncepter bl.a. lanceret som private label af supermarkederne selv. Det udfordrer kødindustrien voldsomt. En flexitar ønsker kød, som kan mere end at være på tilbud, når han/hun en sjælden gang spiser kød. Som en konsekvens af Flexican Food vil vi se øget fokus på mærkningsordninger, som sikrer velfærd for dyr, så man, når man spiser kød, er sikret ordentlig og anstændig kvalitet.

Kilde: Landbrug & Fødevarer, Forbruger- og fødevaretrends 2017

"PULSES" ER SUNDE OG GODT FOR MILJØET

Seeds are nutritional powerhouses. They often fall into the trendy "superfood" category because, in addition to being generally allergen-free, they also provide: Protein, Good fats and Omega fatty acids, Fiber, Antioxidants.

Seeds are sustainable and have a lower impact on the environment. These are the categories where we're seeing the seed trend growing in 2017. Alternative Dairy - Snack Foods - Bread - Breakfast.

Kilde: <http://www.foodanddrinkresources.com/seed-trend-2017/>

KØDPARADOKSET:

Kød taber OG vinder terræn som statussymbol: Kød som hovedingrediens i maden fader ud. Vi vil stadig spise kød, men mindre af det – til gengæld af bedre kvalitet og mere bæredygtigt produceret.



FAKTA:

Kødløse dage

Global trend: Kødet mister position som bærende element i maden.

Forbrugere, som spiser kødfrit mindst en gang om ugen eller mere:

Danmark:	51%
Tyskland:	69%
UK:	53%
USA:	38%

Kilde: Landbrug og Fødevarer, 2016 & Innova Market Insights

60% stigning i produkter med vegetariske claims i 2011-2015

Veganer-claims på produktintroduktioner udgjorde totalt 4,3% af globale lanceringer i 2015. Snacks, morgenmad, ready meals, brød og soft drinks-kategorier udgjorde samlet halvdelen af produktlanceringer med vegetarisk og/eller vegan claims mellem 2011 og 2015 i USA.

Kilde: www.foodnavigator.com

Hvad er alternativet til kød?

Tyskland som eksempel: % af forbrugerne, som siger at de er interesserede i fødevarer og ingredienser som alternativ til kød:

Mælkeprodukter:	49%
Æg:	47%
Bønner:	33%
Ærter:	32%
Soya:	25%

Kilde: Innova Market insights, 2017

Det nye kød!

Bønner, ærter, frø og linser er ren power food

✓ Rige kilder til: B-vitaminer, mineraler, protein og fibre

✓ Uden gluten og kolesterol

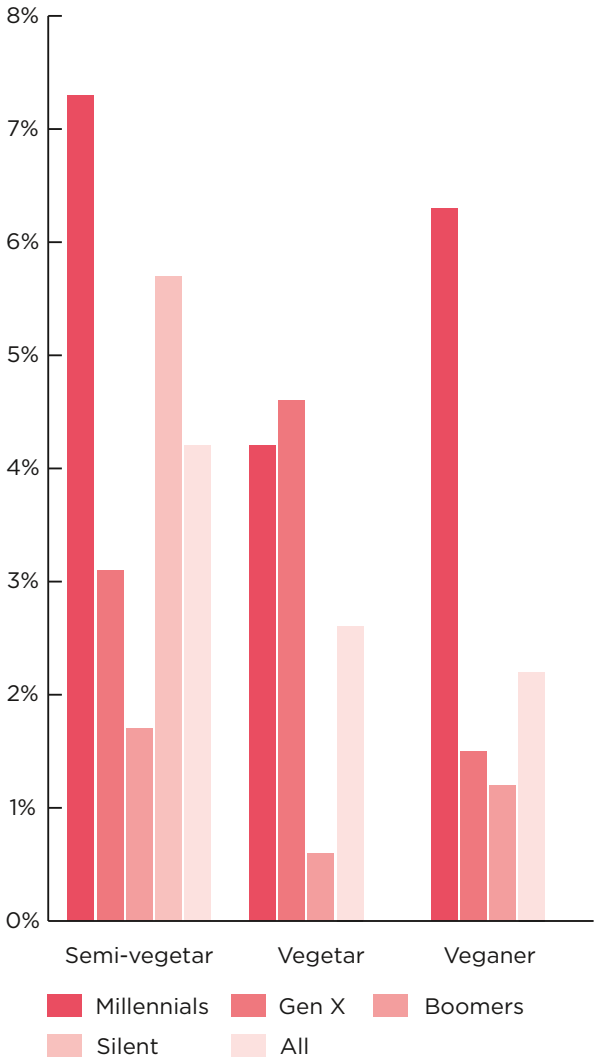
✓ Har lavt glykæmisk indeks

✓ Good carbs vs bad carbs

... og del af en større dagsorden som handler om verdens sundhed og kropssundhed

I WANT FOOD TO DO MORE FOR ME

Følger du nogle af følgende diæter, der begrænser eller udelukker brug af visse fødevarer eller ingredienser?



Kilde: Nielsen, Global omni, 2016, Danmark

BLIVER VI ALLE FLEXITARER?

Flexican Food er en af de hurtigst voksende trends, Og man kan vove den påstand, at de fleste af os på sigt bliver flexitarer. Spørgsmålet er i hvilken grad. Alt afhænger af den kommunikation og de produkter, der vil blive tilbudt i fremtiden.

