

BFUF:S REMISSVAR, AUG 2019

Forskning för ett hållbart och
konkurrenskraftigt livsmedelssystem

– Strategisk agenda för det nationella
forskningsprogrammet för livsmedel

FORMAS, JUNI 2019

Formalia

Organisation

Besöksnäringens forsknings- och utvecklingsfond (BFUF)

Typ av organisation

Forskningsfinansiär

Organisationens e-postadress

info@bfuf.se

Synpunkter på övergripande utformning av centrala teman

Tema 1: Nya lösningar för en miljömässigt hållbar livsmedelsproduktion

Är Tema 1: Nya lösningar för en miljömässigt hållbar livsmedelsproduktion, relevant?

BFUF: Ja

Kommentarer på Tema 1:

BFUF: Hänvisar till vårt svar under kommentarer på Tema 2 samt Tema 3.

Tema 2: God mat för hälsa och välbefinnande

Är Tema 2: God mat för hälsa och välbefinnande, relevant?

BFUF: Ja

Kommentarer på Tema 2:

BFUF: Liksom Agendans tvärgående tema Förnyelse och transformation anger finns det stor anledning att tänka nytt, att göra annorlunda och det i nya samarbeten.

Vi är övertygade om att forskningen och innovation kopplat till områdena sensorik och gastronomi/kommersiella måltider som nämns i Tema 2 har en fundamental roll för den svenska livsmedelsbranschens framtida konkurrenskraft. Men tydligt är, relativt andra forskningsområden som berör livsmedelssystemet, att forskningen inom dessa områden är så ny och begränsad (till den grad att den medvetet inte inkluderas i Formas bibliometrisk analys av svensk livsmedelsforskning) att vi är övertygade om att den är i behov av tidiga, selektiva och långsiktiga satsningar i det nationella forskningsprogrammet med mål att stärka upp dessa forskningsområdets kritiska massa och kvalitet för att de strategiskt och snabbt ska kunna bidra till ett hållbart och konkurrenskraftigt livsmedelssystem.

Tema 3: Maten, måltiden och konsumenten, relevant?

Är Tema 3: Maten, måltiden och konsumenten, relevant?

BFUF: Ja

Kommentarer på Tema 3:

BFUF: Mycket positivt att de offentliga och kommersiella måltiderna lyfts in under Tema 3, men vi ser att det borde göras ännu tydligare och tidigare. De utgör ovärderliga plattformar för beteendeförändring kopplat till mat, måltid och hälsa.

Sveriges gratis skolmåltider och den infrastruktur och kompetens som finns uppbyggd för måltider i förskola och skola gör dem till värdefulla plattformar för att utveckla kompetenta och kritiska konsumenter till exempel genom satsningar och kunskapsutveckling som stärker sensorisk träning.

Besöksnäringen bör ses som en viktig plattform för kunskapsutveckling om mötet mellan konsument och mat. 2017 arbetade 108 000 personer i Sveriges över 27 000 restaurangföretag, nära konsument och livsmedel, mat och måltid. Dubbelt så många jämfört med i Sveriges livsmedelsföretag. Restauranger har definitivt en påverkan på konsumenttrender och beteenden. Men branschen är fortfarande en i stort sett outnyttjad som strategisk resurs och plattform för forskning om konsumtion/beteendeförändring.

Agendans formulering och ambitionsnivå beträffande behovet av forskning om matens och gastronomins betydelse för upplevelseturismen i Sverige är för svag. Måltidsturism växer enormt och snabbt internationellt och utgör en stor potential för Sverige. Måltidsturism är ett viktigt verktyg för att ompositionera delar (ofta småskaliga) av lantbruket och livsmedelsbranschen mot att bli en del av upplevelseindustrin. Internationella besökare vill dessutom köpa med sig mat- och dryckesprodukter från besökslandet som minne eller gåva. Detta bidrar till direkt export och en ökad internationell kunskap om och efterfrågan på svenska livsmedel.

Fältet måltidsturism har en mycket svag kritisk massa av forskare/forskningsprojekt i Sverige i dagsläget. En handfull forskare går in och ut ur fältet. Ett konkret förslag är att så snabbt som möjligt inrätta en forskarskola för måltidsturism (nationell och internationell).

Tema 4: Innovativ, spårbar och säker mat

Är Tema 4: Innovativ, spårbar och säker mat, relevant?

BFUF: Ja

Kommentarer på Tema 4:

BFUF: Ett mycket viktigt område som även behöver kompletteras med analyser och förslagsvis policylabs i samverkan mellan myndigheter och branscherna om hur eventuella regelverk och uppföljning görs med största tids- och resurseffektivt så att optimal säkerhet och spårbarhet kan uppnås samtidigt som företagens (småskaliga leverantörer och restaurangers) verksamhet och lönsamhet blir optimala.

Företag i besöksnäringen möter redan idag cirka 370 uppgiftskrav från cirka 25 olika aktörer. Detta ska sättas i relation till att 98 procent av företagen inom till exempel restaurang har färre än 20 anställda.

Hållbarhet i förhållande till regelverk och företagande är förslagsvis område som från start får ett ordentligt utrymme under Tema 5 i det nationella forsknings- och innovationsprogrammet.

Tema 5: Vägen till ett hållbart och konkurrenskraftigt livsmedelssystem, relevant?

Är Tema 5: Vägen till ett hållbart och konkurrenskraftigt livsmedelssystem, relevant?

BFUF: Ja

Kommentarer på Tema 5:

BFUF: Se svar under kommentarer på Tema 4.

Är de tvärgående perspektiven relevanta?

Förnyelse och transformation

BFUF: Ja

Digitalisering

BFUF: Ja

Kompetensförsörjning

BFUF: Ja

Internationalisering

BFUF: Ja

Jämlikhet och rättvisa

BFUF: Ja

Saknas något tvärgående perspektiv? Om ja, vilket?

BFUF: Nej

Kommentarer på de tvärgående perspektiven

BFUF: Vi önskar även här trycka på perspektivet Förnyelse och transformation och den möjlighet det Nationella forskningsprogrammet för Livsmedel nu har att se och stärka upp såväl den kritiska massan gällande forskning inom områdena sensorik och gastronomi/kommersiell måltid. Dessa områden är att i dagsläget betrakta som nya och begränsade, men under förutsättning att strategiska och selektiva åtgärder inom programmet satsas på dessa områden kan de bidra väsentligt till att accelerera Sveriges utveckling mot ett hållbart och konkurrenskraftigt livsmedelssystem.

Övriga kommentarer och synpunkter

BFUF: Tack för ett bra förslag och möjligheten att svara på denna remiss.