



PRESSMEDDELANDE 2016-07-11

Så äter vi år 2030

År 2030 tror vi att konsumenterna väljer ungefär den typ av mat vi äter i dag.

Men ändå annorlunda då hållbarhet slagit igenom som begrepp.

– Vi kommer att fortsätta äta god mat. Men med gott samvete i framtiden, säger Åsa Domeij, hållbarhetschef på Axfood med kedjor som Willys, Hemköp, Tempo och Handlar'n.

Matkassen 2030 är Axfoods bidrag till en mer hållbar livsmedelsstrategi. En rapport med 79 konkreta förslag till beslutsfattare, producenter och dagligvaruhandeln att samverka för en mera hållbar matkonsumtion i Sverige och som presenterades under Almedalsveckan.

I rapporten finns ett avsnitt hur en fysiskt tänkt matkasse 2030 ser ut. I stort som i dag, men där hållbarhet har satt sina tydliga spår:

”Vi kommer att fortsätta äta tacos till fredagsmyset och det lär dröja innan skalbaggar blir en vanlig proteinkälla i våra svenska kök. Däremot kommer köttkonsumtionen att minska för att ersättas av fler gröna proteiner. Köttfärsen till tacosen ersätts allt oftare av vegofärs eller baljväxter år 2030.

Vi kommer att se ett större utbud av svensk förädlad mat och svenska delikatesser. Dansk påläggsskinka blir istället en svensk variant av lufttorkad skinka på vildsvin. Nya innovativa sätt att producera hållbar mat, exempelvis odlad fisk som äter vegetariskt och inte behöver fiskmjöl, blir allt vanligare.

2030 är det en självklarhet att välja ekologiska ägg från frigående höns utomhus. Och vi minskar vår konsumtion av ris från klimatpåverkande odlingar till förmån för svenskodlad potatis”.

– Till vår glädje kommer vi också att hitta färdigmat som är god, nyttig och gjord på schyssta råvaror med tydligt ursprung. Fryst mat och fått högre status och blir mer populär.

– Vi har då också lärt oss ta tillvara på maten klokare och vågar äta den även efter bäst föredatum om maten fortfarande luktar och smakar gott, spår Åsa Domeij som påpekar att framtidens matkasse bygger lika mycket på trendspaning som den riktning Axfood med rapporten *Matkassen 2030* vill gå för att det i framtiden ska vara både enklare och mer lustfyllt för konsumenterna att handla hållbart.

Se faktaruta nedan för matkassen 2016 respektive 2030.

För ytterligare information kontakta:

Claes Salomonsson, presschef Axfood AB, telefon 0702-89 89 83

På Axfood arbetar vi med passion för mat och människor. Vår styrka är att utveckla och driva framgångsrika matkoncept på den svenska marknaden med ansvar för miljö och hållbar utveckling. Kedjorna Willys och Hemköp ingår liksom Tempo, Handlar'n och Direkten som är handlarägda och organiseras av Axfood Närlivs. Grossistförsäljning sker genom kedjan Axfood Snabbgross och partihandel drivs genom Dagab. Axfood är noterat på Nasdaq Stockholm och huvudägare är Axel Johnson AB. Läs mer på www.axfood.se

Fakta//

Matkassen 2016:

Pasta, nötfärs, potatis och ris odlad norsk lax, flygtransporterade sockerärter, färskt bröd med kort datum, 2 liter ekologisk mjölk, 1 liter söttad yoghurt, påläggsskinka av danskt griskött, ekologiska bananer, konventionellt odlade äpplen, apelsiner och vindruvor, flygtransporterade färska bär som jordgubbar och hallon, ägg från frigående höns inomhus, färdiglagad pirog och pizza samt vatten på flaska.

Matkassen 2030:

Ekologisk pasta, bönpasta, vegetarisk färs, färs på svenskt viltkött, mer potatis och mindre ris, odlad svensk ASC-märkt fisk som ätit vegetabilier istället för fiskmjöl, närodlad grönkål, fryst broccoli, fryst bröd som kunden tinar hemma, gårdagens bröd till extrapris, 1 liter ekologisk mjölk, 1 liter ekologisk havredryck, 1 liter osötad yoghurt, lufttorkad delikatesskinka på svenskt vildsvin, ekologiska och Fairtrade-märkta bananer, svenska äpplen som lagrats för lång hållbarhet, annan frukt efter säsong, frysta ekologiska bär, ekologiska ägg från frigående höns inomhus, färdigrätt på grönsaker som annars skulle ha slängts i butik samt färdig pyttipanna på svenska råvaror.