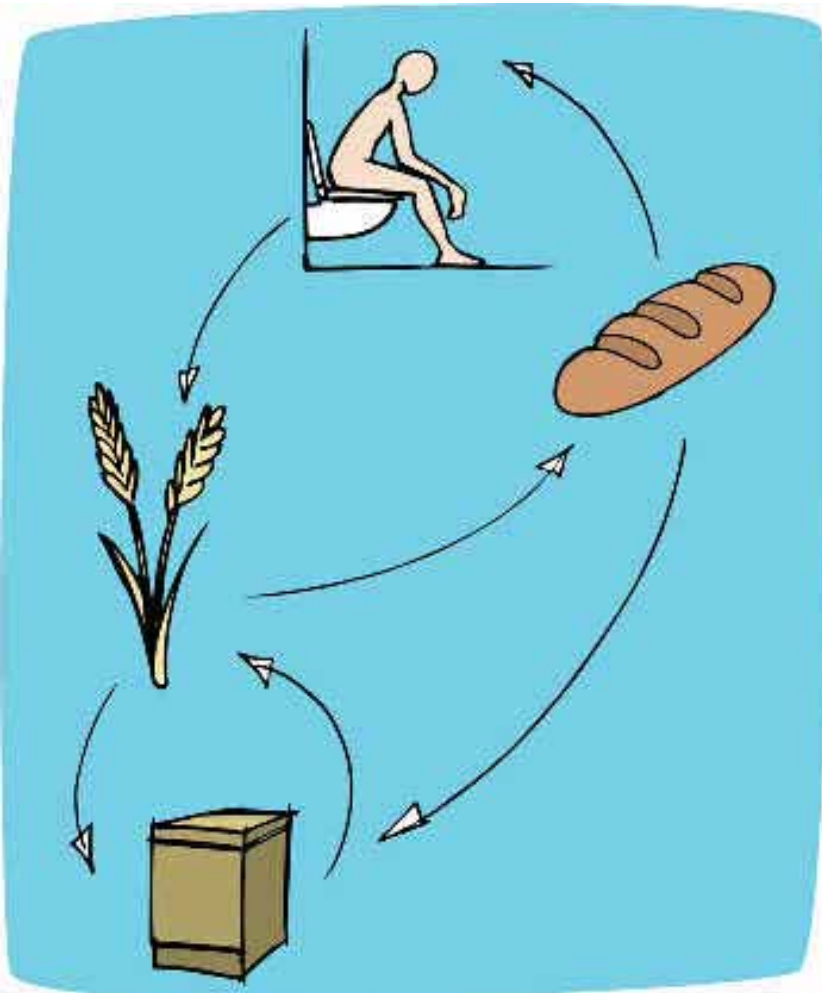


GLADMAT-FESTIVALEN

Har vi nok mat i 2020?



GJENBRUK: I et av rapportens scenarier ser man for seg at det vil komme pilotprosjekter med mikroøkosystemer, der avføring og kloakk brukes som plantenæring. (Illustrasjon: Per Finne)



KREATIVE LØSNINGER: Mangel på råvarer kan, ifølge rapporten fra NCE Culinology, føre til at man må ta nye metoder i bruk for å dyrke mat. (Illustrasjon: Per Finne)

Hva skjer hvis befolkningsvekst, global oppvarming, sykdommer og konflikter fører til mangel på råvarer? En ny rapport presenterer tre radikale scenarier for måltidsnæringen.

Kine Hult tekst

FRAMTIDSUTSIKTER: – Måltidsnæringen har store utfordringer foran seg. Heldigvis er det menneskelig å lete etter løsninger, og kriser framtvinger nye måter å tenke på, sier Erik Lerdahl.

Rapporten «Drastiske endringer for måltidsnæringen. Radikale scenarier 2020» er utviklet av NCE Culinology, og Lerdahl har ledet prosjektet, hvor også representanter fra ulike matvareprodusenter og serveringssteder, samt Innovasjon Norge, Universitetet i Stavanger og Bioforsk, har deltatt. Lerdahl har tidligere jobbet med lignende prosjekter i oljeindustrien, mens denne metoden ifølge Lerdahl, ikke har vært prøvd ut av matvarebransjen i særlig stor grad.

Rapporten presenterer tre konkrete framtidsscenarier, og viser hvilke konsekvenser de vil ha for måltidsnæringen, hvis de slår til. Lerdahl har imidlertid ingen konkrete anslag for akkurat hvor stor sannsynligheten er for at scenariene i rapporten blir til virkelighet.

– Det er vanskelig å treffe helt med et scenario, det er derfor vi har utarbeidet tre ulike, for å ut-

– Økt areal- og ressursutnyttelse og kortreist mat blir viktigere

RADIKALE SCENARIER 2020

HVA: Rapport som presenterer måltidsnæringens innspill på hvordan mat- og måltidsbransjen kan se ut i 2020, sett ut ifra et radikalt perspektiv og basert på utviklingstrekk man kan observere i dag. En rekke aktører fra måltidsnæringen (industri, restaurant og det offentlige) har deltatt i prosjektet gjennom tre workshoper i vår.

HVEM: Rapporten er utarbeidet av NCE Culinology, en næringsklyngeinitiert av Innovasjon Norge, Forskningsrådet og SIVA. Hovedmålet til NCE Culinology er å styrke kunnskapsplattformen og innovasjonsevne innenfor feltet industriell gastronomi og kulinarisk differensiering til beste for norsk matproduksjon.

vide området. Det kom tidlig fram at de tre scenariene overlapper hverandre, og det mest sannsynlige utfallet er at framtiden vil inneholde elementer av alle tre.

– Hva kan denne rapporten brukes til?

– Den er med på å åpne et landskap av nye ideer. Scenariene kan få store konsekvenser for forretningsdrivende innenfor matvarebransjen, og rapporten viser hva slags behov som kan komme til å



Erik Lerdahl, prosjektleder

Den største trusselen mot en bærekraftig framtid, er vår vanetenkning og ønske om at ting forblir som de er.

oppstå i framtiden. Jeg er for eksempel helt overbevist om at det er et stort behov for å utvikle IT-teknologi i dagligvarebransjen. Den største trusselen mot en bærekraftig framtid, er vår vanetenkning og ønske om at ting forblir som de er, sier Lerdahl.

Om de tre scenariene sier rapporten blant annet dette:

Helsen er ditt ansvar

I dette scenariet ser man for seg at en økning i fedme, livsstilssykdommer, eldrebølge, og flere uføretrygdede. Man får et klasseskille med en elite som er svært bevisst på kosthold, hvor den enkelte må betale for sine uvaner, og hvor det utvikles «medisinmat» som ikke alle har råd til. Det offentlige innfører økte avgifter på usunn mat. Det vil bli utviklet totale helseprofiler, som tar med faktorer som arv, søvn, psykisk tilstand og grad av mosjon, og kostholdsråd tilrettelegges på grunnlag av denne profilen, noe

som også kan finjusteres etter dagsformen. IT-teknologi vil integreres i matvareemballasje, og vil fortelle det man trenger å vite om produktets helseeffekter, opprinnelsessted og grad av ferskhet.

Mangel på råvarer

Scenariet tar utgangspunkt i fortsatt befolkningsvekst, globale klimautfordringer, sykdommer og pandemier, positiv økonomisk utvikling i Asia, og krig og konflikter som fører til mindre avlinger.

Dette scenariet medfører større fattigdom og nød, og drastisk økning i råvarepriser. I Norge vil husholdningene bruke tre ganger så mye penger på mat som i dag. På grunn av protein- og vannmangel blir det økende politisk og kommersiell kamp om ressurser, noe som vil medføre væpnede konflikter. Innvandringen til Norge vil øke, og økende grad av eksportforbud vil gi Norge et markant økt behov for

selvforsyning. Økt arealutnyttning, samt utvikling av kunstig dyrking av mat inne i bygg og på tak i byene. Økende lokal produksjon og produksjon i private hjem. Havet utnyttes i langt større grad som matfat. Utvikling av ekstremt hurtigvoksende vekster. Mindre mat blir kastet, og avfall utnyttes i større grad enn før. Restriksjoner og kvoter på enkelte matvarer.

Klimaendring

I dette scenariet ha man tatt utgangspunkt i tydelige og dokumenterte klimaendringer, befolkningsvekst og knapphet på mat og energi.

Dette vil, ifølge rapporten, medføre et økende antall internasjonale, bindende avtaler, og prinsipper om at «den som forurenser er den som betaler». Nye krav til effektivisering og minimalisering av transport, noe som igjen fører til økt urbanisering. Fornybare energiformer som vindkraft, bølgekraft og solenergi erstatter i større grad bruk av olje. Det vil også komme pilotprosjekter med mikroøkosystemer, der avføring og kloakk brukes til næring for planter. Andre konsekvenser blir at produsenter utvikler emballasje som kan gjenbrukes, ferdigmåltider og halvfabrikata blir mer utbredt, konsumet av mindre miljøvennlige råvarer blir redusert, og videokonferanser vil erstatte en del reisevirksomhet.

kine.hult@aftenbladet.no