



Pressmeddelande, 22 februari 2018

Ny trendrapport låter kockarna visa riktningen för framtidens matlagning

I den nya trendrapporten Kockkompassen kartlägger ICA de trender som styr restaurangvärlden. Världens kockar är enade kring att medicinsk mat, en fortsatt grön revolution samt det naturnära fenomenet foraging är några av de viktigaste trenderna just nu. Kockkompassen baseras på insikter från tio världsledande kockar och 450 tongivande profiler inom restaurangbranschen som hjälpt ICA identifiera flera långsiktiga trender som kommer sätta avtryck på våra tallrikar.

- Vi är nyfikna på vilka globala mattrender som puttrar i restaurangvärlden eftersom det ger en försmak på vad som kommer serveras på våra egna matbord så småningom. Kockkompassen blir en inspiration och guide som hjälper oss att utveckla nya produkter och inspirera våra kunder i köket. Bland annat översätter vi trenderna till lättlagade recept på vår hemsida, säger Paula Frösell, varumärkesansvarig ICA Sverige.

Bland de internationella kockar som djupintervjuats märks bland annat Ana Roš (*Hiša Franko*, Slovenien), Jorge Vallejo (*Quintonil*, Mexiko), Matthew Kenney (*Matthew Kenney Cuisine*, USA) samt Jozef Youssef (*Kitchen Theory*, Storbritannien). För att se hur maten vi äter förändras har ICA även genomfört en Taste Tracking av 900 restaurangmenyer. Det innebär att över 65 000 ord analyserats från menyer världen över. Sedan 2016* har exempelvis ordet "sotad" ökat med 46 procent på restaurangerna i Stockholm, "getost" har ökat med 30 procent i London och "fisk och skaldjur" har ökat med 47 procent i New York.

- Kockarna är de ultimata innovatörerna inom mat, smak och måltidsupplevelser och utmanar oss nu att utforska och förstå naturens resurser och på så sätt berika måltiden med siktet på spännande smakkombinationer och en hållbar framtid, säger Johan Swahn, forskare och trendanalytiker, som tillsammans med ICA har tagit fram Kockkompassen.

De mest betydelsefulla mattrenderna enligt Kockkompassen:

Foraging: Den närodlade och växtbaserade kostens förlängda arm. Nu tar matlagaren saken i egna händer och ger sig ut runt husknuten för att plocka råvarorna alldeles själv.

Mat som medicin: Mat ska självklart vara god, men den kan också vara mer än så. Med rätt kunskaper och en god portion motivation kan födan ha ett stort inflytande på vår hälsa.

Det kulinariska arvet: Nya matlagningstekniker banar väg för kreativ matlagning i samklang med traditionella mattraditioner.

Sensorisk gastronomi: Forskning och ökad kunskap om hur våra sinnen påverkar matupplevelsen ger oss förmågan att experimentera och förbättra matlagningen.

Grön revolution: Utbudet av vegetariska alternativ har aldrig varit större på världens restauranger och kött är inte längre den självklara proteinkällan.

För att visualisera trenderna i Kockkompassen har ICA låtit studenter från restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan tolka trenderna i fem olika recept. Läs mer om recepten i Kockkompassen (bilaga).

För mer information

ICAs presstjänst, telefon: 010-422 52 52

*Ökning i jämförelse med Taste Tracking 2016.

Med fokus på mat och måltider är ICA Sverige den ledande dagligvaruaktören i Sverige. De cirka 1 300 butikerna i Sverige drivs av fria handlare i samverkan. ICA Sverige är en del av ICA Gruppen. För mer information om ICA Sverige se icagruppen.se och ica.se.



Taste Tracking – en smakkarta över hur våra matvanor förändras

I Kockkompassen har 900 menyer* och 65 000 menyord i nio städer runt om i världen analyserats (Stockholm, New York, San Francisco, Köpenhamn, London, Tokyo, Mexico City, Sydney och Hong Kong). Resultatet gestaltas i en smakkarta, där man bland annat hittar de vanligast förekommande ingredienserna och unika smakkombinationer.

- Stockholm – rostat förekommer i 93 % av alla menyer och begreppet sotad har ökat med 46 %.
- London - getost har ökat med 30 % på menyerna.
- Köpenhamn – 54 % av menyerna innehåller ingrediensen kaviar och begreppet karamelliserat förekommer i 41 % av alla menyer.
- New York - fisk och skaldjur har ökat med 47 % på menyerna.
- San Francisco - ingrediensen sesam har ökat med 40 % på menyerna.
- Mexico City – 59 % av alla maträtter innehåller choklad. Den mexikanska gastronomin är en av två matlagingskulturer som är UNESCO-skyddad tack vare sin betydelse för kulturarvet.
- Hong Kong - 42 % av alla menyer i Hong Kong innehåller begreppet "färskt". Färskhet är av störst vikt i Kantonesisk matlagning då hantverket ligger i att bibehålla den naturliga smaken och inte överkrydda.
- Tokyo – 18 % av alla menyer innehåller ingrediensen svamp.
- Sydney - 28 % av alla menyer innehåller begreppet fermenterat och 43 % av alla menyer innehåller ingrediensen morot.

Framtidens smak och råvara

200 kockar och andra tongivande personer inom restaurangbranschen fick tycka till om vilken råvara och smak vi kommer se mer av i framtiden. Här är topp 5:

Framtida smaker:

1. Umami
2. Naturligt (hänvisat till råvarans smak)
3. Salt
4. Fermenterat
5. Sötma

Framtida ingredienser:

1. Insekter
2. Rotfrukter
3. Baljväxter
4. Alger
5. Havsbruk (odling av exempelvis fisk, skaldjur, musslor, ostron och alger i havsvatten)

*900 restauranger i nio världsstäder som alla har 1–3 stjärnor i Guide Michelin 2017 och/eller gästbetyg 4–5 (av 5) hos bokningssajterna Open Table och Booktable.