



Nyhet, 18 maj 2016

Kökets stjärnor visar vägen till framtidens mat och måltider

Idag presenteras ICAs Kockkompass för första gången. En trendrapport som kartlägger de mattrender ICA tror kommer att synas på restauranger och vid middagsbord de närmsta åren. Innehållet baseras på djupintervjuer med svenska stjärnkockar, en kvantitativ undersökning och en smakgenomlysning av 900 restaurangmenyer i nio av världens främsta krogstäder. "Back to basic", minskad miljöpåverkan och ökad hållbarhet syns tydligt i de mest betydelsefulla trenderna.*

ICAs Kockkompass samlar statistik och data som visar vart vi är på väg när det kommer till mat. Det är ICA:s mat- och sensorikexpert Johan Swahn** som har undersökt den gastronomiska världsmarknaden avseende smaker, matstäder och trender. Till sin hjälp har han haft svenska stjärnkockar och rapporten kokar ner till 23 tydliga trender. Vi får också veta vilka städer kockarna vänder sig till för inspiration: Tokyo, New York, Stockholm, Köpenhamn och London bland andra.

- Med utökad trendbevakning vill vi på ICA ge våra kunder mer kunskap och inspiration inom mat och måltider. Kockarna driver innovationen och utvecklingen framåt och genom ICAs Kockkompass kan vi hämta inspiration från gastronomin med hjälp av deras ögon. Det ger oss viktiga insikter för att kunna utveckla måltidsupplevelser som ligger rätt i tiden och för att skapa nya upplevelser för våra kunder, säger Johan Swahn, ICA Sverige AB.

Ur rapporten

Farm for flavour: Samarbetet mellan bönder och kockar har stärkts på senare år och en vidareutveckling är att kocken själv ofta engagerar sig i odling på olika sätt. Hur kan råvarans smak lyftas redan i odlingen och hur påverkas råvarans smak av tillsatser i jorden, så som kompost och biokol?

Alkoholfri måltidsdryck: Flera restauranger erbjuder idag alkoholfria dryckespaket som matchar matmenyn. Krogar i framkant tillverkar egna juicer, buljonger och brygder. För att undvika för matiga drycker jobbar sommeliern allt närmre köket idag med de alkoholfria alternativen.

Den femte smaken – Umami: Smakgenomlysningen av 900 restaurangmenyer visar att kockar världen över arbetar mycket med rostat, karamelliserat och grillat kopplat till krispiga och frasiga strukturer. Det bekräftar betydelsen av den femte smaken *Umami* som närvarar i samtliga attribut. Idag kan inte så många identifiera smaken men den finns i bland annat skaldjur, fisk, tomat och parmesanost.

***Metod:** Efter 16 intervjuer med några av landets främsta kockar har olika riktningar inom matlagning och tillhörande värderingar testats på ytterligare 250 kockar och människor i branschen i Sverige. 900 restaurangmenyer i nio av världens främsta krogstäder har undersökt och analyserat smaker och uttryck världen över.

****Johan Swahn:** Specialist sensorisk marknadsföring och mattrender på ICA. Doktor i sensorik. Har tidigare arbetat som kock, bland annat praktiserat på stjärnkrogen The Fat Duck och tävlat i mat i både VM och OS.



Topp 10 just nu mest betydelsefulla matrender enligt Sveriges kockar

1. **I säsong:** säsongen får stor betydelse för skapandet av framtidens smak- och måltidsupplevelser (89 procent)
2. **Nordiska köket:** smaker, råvaror och tillagningsmetoder unika för våra trakter (89 procent)
3. **The chef's garden:** kockar och restauranger har egna, unika samarbeten med utvalda trädgårdsodlingar och bönder (83 procent)
4. **Från rot till blast:** tillvaratagande av hela grönsaker vid matlagning (82 procent)
5. **Grundsmaker:** nyanser, djup och komplexitet i grundsmaker från andra råvaror expanderar en maträtts smakvärld (81 procent)
6. **Råvarans rena smak:** kockar lägger mer fokus på själva råvaran och mindre på smaksättning (78 procent)
7. **Farm for flavor:** kocken blir ännu mer nördigt kunnig kring vilka faktorer som påverkar råvaran (75 procent)
8. **Alkoholfri måltidsdryck:** restauranger erbjuder alkoholfria dryckespaket som matchar matmenyn (74 procent)
9. **Science & cooking:** utforskande samarbeten mellan restaurangindustrin och forskningsvärlden (71 procent)
10. **Merroir & Terroir (2):** smaken av platsen, jorden och vattnet – större hänsyn till råvarans unika egenskaper (67 procent)

Kockar som deltagit i djupintervju för Kockkompassen

- Anton Bjuhr, Gastrologik
- Daniel Högländer, Aloë
- Emma Bengtsson, Aquavit i New York
- Eric Seger, Volt
- Fredrik Andersson, Gothia Towers
- Frida Nilsson, Clarion Malmö
- Frida Ronge, At Six (kommande)
- Håkan Thörnström, Thörnströms kök
- Jonas Franzén, Svenska Kocklandslaget
- Kim Öhman, Farang
- Ludvig Grenmo, Linje Tio och Paradiso
- Ludwig Tjörnemo, Esperanto
- Marcus Jernmark, Frantzén
- Saori Ichihara, Frilans
- Sebastian Gibrand, Svenska Kocklandslaget
- Titti Qvarnström, Bloom in the park

För mer information

ICAs presstjänst, telefon: 010 422 52 52