

TRENDSCOPE

16 TRENDER

UPPDATERAD 29 JUNI 2026

# Mat och dryck inom restaurang och hotell

Analys av trender och utmaningar inom mat och dryck för professionella restauranger och hotell i Sverige, med fokus på affärsutveckling och gästupplevelse.

● Mikro ● Makro ● Mega

## MAKROTREND

# Ökad efterfrågan på hållbara affärsmodeller och cirkulär gastronomi

Sveriges fokus på hållbarhet driver en trend där hotell och restauranger alltmer anammar miljövänliga metoder, från förnybar energi till hållbar livsmedelsförsörjning. Initiativ som Circular Gastronomy® Challenge accelererar övergången till en cirkulär ekonomi inom restaurangbranschen, vilket påverkar inköp, avfallshantering och affärsmodeller.

Hallbarhet

Cirkularitet

Affärsmodeller

12 OBSERVATIONER · SENAST 20 MAJ 2026

Meet Our New Partners Bringing Food Made Good To Sweden

[thesra.org](https://thesra.org)

Cirkulär ekonomi i besöksnäringen

[kunskapbesoksnaring.se](https://kunskapbesoksnaring.se)

[PDF] hur skapar vi förutsättningar för hållbara affärsmodeller?

[lup.lub.lu.se](https://lup.lub.lu.se)

## MAKROTREND

# AI-driven effektivisering och hållbarhet i HoReCa-sektorn

AI-teknik implementeras i HoReCa-sektorn för att effektivisera verksamheten och minska klimatpåverkan. Exempel inkluderar AI för att minska matsvinn i restauranger, förbättra effektiviteten i interna utbildningar och optimera driften i moderna fastigheter. Startups inom sektorn fokuserar på AI-drivna lösningar för restaurangdrift och hotellhantering, vilket indikerar...

Ai

Effektivisering

Hållbarhet

10 OBSERVATIONER · SENAST 26 MAJ 2026

[\[PDF\] för service - Coor.com](#)

coor.com

[Hospitality Startups](#)

fundraiseinsider.com

[Robosizeme Raises 2 Million Seed Round](#)

thesaasnews.com

## MEGATREND

# Fokus på hållbarhet och upplevelsebaserad dining

Två viktiga trender som formar HoReCa-marknaden globalt är ett växande fokus på hållbarhet och en ökad efterfrågan på upplevelsebaserad dining. Företag behöver anpassa sig till konsumenternas krav på mer hållbara alternativ och erbjuda unika mat-och dryckesupplevelser för att attrahera och behålla kunder.

Hallbarhet

Konsumentbeteende

Affarsmodeller

4 OBSERVATIONER · SENAST 6 APRIL 2026

**Framtidsutsikter For Hotellbranschen**[lyrasystem.com](https://lyrasystem.com)**Hotels Restaurants Catering Horeca Market**[researchandmarkets.com](https://researchandmarkets.com)**Hotels Restaurants and Catering Horeca Global Market Report**[thebusinessresearchcompany.com](https://thebusinessresearchcompany.com)

## MAKROTREND

# Specialiserad finansiering och inkubatorer för Foodtech-startups

Ett växande ekosystem av specialiserade inkubatorer (t.ex. Krinova, FoodWorks) och finansieringsprogram (Formas, Vinnova) stödjer tidiga Foodtech-startups i Sverige. Detta indikerar en stark tillväxtfas för nya innovativa företag inom livsmedelssektorn, med fokus på hållbarhet, tillväxt och marknads lansering.

Ekonomi

Innovation

Affarsmodeller

4 OBSERVATIONER · SENAST 8 MAJ 2026

2025 09 05 Co Created Innovations For A Competitive Food Sector and Sustainable Transitions

[formas.se](https://formas.se)

[foodworks.se](https://foodworks.se)

[foodworks.se](https://foodworks.se)

Latest News

[krinova.se](https://krinova.se)

## MIKROTREND

# Småmålsrevolution och globala smaker på menyn

Restaurangbranschen ser en tydlig trend mot 'småmålsrevolutionen' där mindre rätter och delningskoncept blir allt vanligare. Samtidigt tar nya globala smaker och ovanliga inslag som smaksatta stenar plats på menyerna, vilket drivs av gästernas ökade nyfikenhet och önskan om nya matupplevelser.

Konsumentbeteende

Innovation

Konkurrens

2 OBSERVATIONER · SENAST 8 MAJ 2026

**Mattrender 2026: Småmålsrevolution och nya drycker**

tv4.se

**Restaurangtrender påverkar butik – nya globala smaker tar plats**

butikstrender.se

**8 mattrender du måste ha koll på 2026**

cafe.se

## MIKROTREND

# Ökad användning av AI för att minska matsvinn och optimera drift

Företag inom restaurang- och hotellbranschen, som Coor, integrerar AI brett för att minska matsvinn i restauranger och förbättra effektiviteten i interna processer. Detta inkluderar även AI-drivna visuella inspektionssystem för kvalitetskontroll, prediktiv analys för leveranskedjan och robotik för repetitiva uppgifter. Denna trend drivs av behovet av optimerad drift och hållbarhet.

Ai

Effektivisering

Hållbarhet

8 OBSERVATIONER · SENAST 13 MAJ 2026

Års- och hållbarhetsredovisning

[coor.com](https://coor.com)

Trender 2025

[foodfacts.se](https://foodfacts.se)

[PDF] SALT Rapport 1 2025

[livsmedelsakademin.se](https://livsmedelsakademin.se)

## MAKROTREND

# Svensk ledarroll inom AI-utveckling för branschen

Sverige positionerar sig som en ledande nation inom AI-utveckling, vilket gynnar den lokala hotell- och restaurangbranschen. Med initiativ som AI Sweden och en växande startup-scen, inklusive framgångsrika AI-företag som Lovable och Tandem Health, finns en stark grund för att driva innovation. Detta inkluderar utveckling av generativa AI-chattbotar och plattformar som Ebbot,...

Ai

Innovation

Digitalisering

1 OBSERVATION · SENAST 6 APRIL 2026

Top startups in Food & Beverage Products in Sweden (Oct, 2025) - Tracxn

[tracxn.com](https://tracxn.com)

Food Tech in Sweden - 2025 Market & Investments Trends - Tracxn

[tracxn.com](https://tracxn.com)

Sweden Foodtech

[events.swedenfoodtech.com](https://events.swedenfoodtech.com)

## MIKROTREND

# Innovation inom dryckesutbudet

Dryckesinnovation är en framväxande trend där restauranger och hotell kan skapa unika upplevelser. Detta inkluderar nya typer av drycker, alkoholfria alternativ och kreativa dryckesparningar som kompletterar matupplevelsen och lockar nya kundsegment.

Innovation

Konsumentbeteende

Affarsmodeller

2 OBSERVATIONER · SENAST 13 MAJ 2026

**Restaurangtrender 2026 - Kassacentralen**[kassacentralen.se](https://kassacentralen.se)**Alimentacion Funcional 2026**[trades-sa.com](https://trades-sa.com)**beehiiv.com**[hacksummit.beehiiv.com](https://hacksummit.beehiiv.com)

## MAKROTREND

# Teknik och automation för att kompensera personalbrist

Stora rekryterings- och kompetensbrister i Sverige driver adoption av kiosker, schemalägningsverktyg, AI-driven prognostisering och selektiv köksautomation för att minska beroende av arbetskraft och säkra servicenivåer. Konkret: implementera automatiserad prognostik för inköp, digitala beställningspunkter i front-of-house och piloter med robot eller...

Arbetskraft

AI

Effektivisering

14 OBSERVATIONER · SENAST 26 MAJ 2026

Total shortage of 70 000 people in various occupations

[scb.se](https://scb.se)

The Ultimate Guide to 2026 Restaurant & Food Trends - TNI Restaurant Consultants

[tnirestaurantconsultants.com](https://tnirestaurantconsultants.com)

IHG 2025 results: higher EPS, bigger buybacks | IHG SEC Filing - Form 6-K

[stocktitan.net](https://stocktitan.net)

## MIKROTREND

# Självförsörjning och lokala inköp av grön energi och råvaror

Hotell och restauranger investerar i att bli mer självförsörjande på grön energi, som bergvärme och vindkraft, och prioriterar lokalt producerade råvaror. Detta minskar beroendet av externa energikällor, sänker driftskostnaderna och minskar klimatavtrycket från transporter. Det stödjer även den lokala ekonomin och möter gästernas efterfrågan på hållbara val. Exempel är KUST...

Energi

Hållbarhet

Ekonomi

4 OBSERVATIONER · SENAST 6 APRIL 2026

**Miljö & hållbarhetsarbete - KUST Hotell & Spa**[hotellkust.se](https://hotellkust.se)**Hållbarhet - Torekov Hotell**[torekovhotell.se](https://torekovhotell.se)**Vårt hållbarhetsarbete - Scandic Laholmen**[laholmen.se](https://laholmen.se)

## MIKROTREND

# Måltidsturism och premiumlokala matupplevelser som högmarginal differentiering

Visit Sweden pekar ut måltidsturism som prioritet 2026 – samarbeten mellan hotell, restauranger och lokala producenter skapar paket som höjer ADR och förlänger vistelser. Åtgärder: skapa 'food experience'-paket (middag, lokal produktrunda, matlagningsaktivitet), marknadsför mot internationella segment och paketera tillsammans med boende och aktiviteter.

Konsumentbeteende

Affarsmodeller

Innovation

10 OBSERVATIONER · SENAST 14 MAJ 2026

Högt tryck på skånska turistmål – ny tjänst ska minska trängseln | SVT Nyheter  
svt.se

Visit Sweden 2026 | Visit Sweden  
corporate.visitsweden.com

Visit Swedens marknadsplan 2026 | Visit Sweden  
corporate.visitsweden.com

## MIKROTREND

# Matsvinn som tjänst: realtidsmätning, prediktion och integration

Det finns en konkret möjlighet för lösningar som erbjuder realtidsövervakning av matsvinn, prediktiva beställningssystem och integration med appar/återförsäljningskanaler för överskott (pilotvänligt i storkök och hotellrestauranger). Tidiga implementeringar och forskningsinsatser visar att hotell kan minska kostnader och klimatavtryck genom att köpa denna funktionalitet so...

Digitalisering

Ai

Effektivisering

9 OBSERVATIONER · SENAST 6 APRIL 2026

**Hållbarhet på Gothia Towers | Gothia Towers Göteborg**[gothiatowers.com](https://gothiatowers.com)**Ending food waste from plant to plate: Repurposing industrial protein by-products for sustainable bread production**[research.chalmers.se](https://research.chalmers.se)**Towards circular economy: An explorative study on food waste management transformation in grocery stores in the light of the updated waste framework directive | University of Gothenburg**[gu.se](https://gu.se)

## MAKROTREND

# Framväxande food-tech och hybridprodukter tvingar fram ny råvarukunskap

Hybridväxtprodukter, fermenterade ingredienser och tidiga cellodlingsprodukter börjar dyka i menyer och kräver nya leverantörskedjor, menutvecklingskompetens och klimat-/märkningsexpertis. Kök och inköp måste prova pilotmenyer, etablera korta leverantörsavtal för nya råvaror och utbilda kökspersonal i hantering och sensorik för alternativa...

Hallbarhet

Innovation

Cirkularitet

2 OBSERVATIONER · SENAST 6 APRIL 2026

Vegobarometern: Hybridprodukter på frammarsch när vegotrenden planar ut | Axfood

[axfood.se](https://axfood.se)

Framtidens svenska mattraditioner – cellodlade köttbullar och fermenterad havre på menyn - Vegomagasinet

[vegomagasinet.se](https://vegomagasinet.se)

[PDF] Smak för klimat - Klimatsmart handbok för restauranger och andra ...

[vastsvenskahandelskammaren.se](https://vastsvenskahandelskammaren.se)

## MIKROTREND

# Foodtech och alternativa proteiner omformar restaurangernas leverantörskedjor

Göteborgsregionens foodtech-scaleups (ex. Mycorena) driver utveckling av alternativa proteiner och cirkulära råvaror som blir kommersiellt gångbara för restauranger. Restauranger bör börja testa alternativa protein-rätter, förhandla pilotavtal med lokala leverantörer och uppdatera menystrategin för att kommunicera hållbarhetsnytta och säkra framtida kostnadsstabilitet.

Hallbarhet

Innovation

Cirkularitet

8 OBSERVATIONER · SENAST 8 MAJ 2026

Mycorena and Atria Form Partnership for Sustainable Food | Mycorena AB

[mynewsdesk.com](https://mynewsdesk.com)

Innovativa Startups 2025 | Vinnova

[vinnova.se](https://vinnova.se)

Lindholmen Science Park

[en.wikipedia.org](https://en.wikipedia.org)

## MIKROTREND

# Fokus på mat-turism och lokalproducerat

Restaurangbranschen ser en ökad betoning på mat-turism, där kockar skapar upplevelser som lyfter fram säsongens råvaror och lokala omgivningar. Detta innebär en återgång till grundläggande principer om kvalitetsingredienser och lokal sourcing, förstärkt med moderna kulinariska tekniker och innovativa koncept.

Konsumentbeteende

Innovation

Kvalitet

5 OBSERVATIONER · SENAST 14 MAJ 2026

**Resetrender 2025 och framåt | Kunskapsbank för turism och besöksnäring**[kunskapbesoksnaring.se](https://kunskapbesoksnaring.se)**Lokal Mat I Norden: Projekt, Utmaningar Och Vägen Framåt - Slow Travel Sweden**[slowtravelsweden.se](https://slowtravelsweden.se)**New Restaurant Openings Highlight Swedens Growing Food Tourism Trend**[nordicmarketing.de](https://nordicmarketing.de)

## MIKROTREND

# Återkomst av hantverksmässiga och funktionella drycker

Intresset för fermenterade drycker, nootropika och funktionella svampar återvänder med fokus på tarmhälsa och humörförbättring. Detta är en återupplivning av äldre metoder för dryckesproduktion och hälsa, nu förstärkt av vetenskaplig förståelse och konsumenternas ökade medvetenhet om välbefinnande, vilket skapar en marknad för specialiserade produkter inom...

Konsumentbeteende

Halsa

Innovation

4 OBSERVATIONER · SENAST 14 MAJ 2026

**Mat Trender 2026 Vad Kommer Du Ata och Dricka i Ar**[tasteline.com](https://tasteline.com)**Prognos: Restaurangbranschen 2026 - risker och möjligheter**[go.guestro.se](https://go.guestro.se)**Fem kulinariska trender som kommer att forma restaurangbranschen ...**[studyinswitzerland.se](https://studyinswitzerland.se)