



NISCHOMRÅDE · KURERAD TRENDANALYS

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.

UPPDATERAD 29 juni 2026

● Mikro ● Makro ● Mega

16 —
PUBLICERADE
TRENDER

KORT SVAR

Det viktigaste i analysen

Branschen genomgår en transformation där **AI-driven effektivisering** blir avgörande för att hantera personalbrist, samtidigt som **cirkulär gastronomi** och **upplevelsebaserad dining** driver kundlojalitet.

01 Hur kan vi motverka personalbrist utan att tumma på gästupplevelsen?

Fokusera på **teknik och automation** för att optimera driften och kompensera för bristen på arbetskraft.

03 Hur kan vi differentiera vår meny för att attrahera nya kundsegment?

Utnyttja **småmålsrevolutionen** och **dryckesinnovation** för att skapa en modern och attraktiv meny.

02 Vilka investeringar i hållbarhet ger bäst avkastning på sikt?

Prioritera **matsvinn som tjänst** för att sänka driftskostnader och stärka er hållbarhetsprofil.

04 Vilken roll spelar måltidsturism för vår affärsmodell?

Utveckla **premiumlokala matupplevelser** för att differentiera er och öka lönsamheten.

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.

Hållbarhet

Cirkularitet

Affärsmodeller

12 observationer · senast 20 maj 2026

Källor

01 **Meet Our New Partners Bringing Food Made Good To Sweden**
thesra.org

02 **Cirkulär ekonomi i besöksnäringen**
kunskapbesoksning.se

03 **[PDF] hur skapar vi förutsättningar för hållbara affärsmodeller?**
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 en framväxande trend mot intelligent automatisering.

Ai

Effektivisering

Hållbarhet

10 observationer · senast 26 maj 2026

Källor

01 [PDF] för service - Coor.com
coor.com

02 Hospitality Startups
fundraiseinsider.com

03 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.

Hållbarhet

Konsumentbeteende

Affarsmodeller

4 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01 **Framtidsutsikter For Hotellbranschen**
lyrasystem.com

02 **Hotels Restaurants Catering Horeca Market**
researchandmarkets.com

03 **Hotels Restaurants and Catering Horeca Global Market Report**
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

Källor

01 **2025 09 05 Co Created Innovations For A Competitive Food Sector and Sustainable Transitions**
formas.se

02 **foodworks.se**
foodworks.se

03 **Latest News**
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

Källor

01 **Mattrender 2026: Småmålsrevolution och nya drycker**
tv4.se

02 **Restaurangtrender påverkar butik – nya globala smaker tar plats**
butikstrender.se

03 **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

Källor

01	Års- och hållbarhetsredovisning coor.com
02	Trender 2025 foodfacts.se
03	[PDF] SALT Rapport 1 2025 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, som kan anpassas för kundservice och interna processer inom hospitality.

Ai

Innovation

Digitalisering

Ekonomi

1 observation · senast 6 april 2026

Källor

01

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

02

Food Tech in Sweden - 2025 Market & Investments Trends - Tracxn
tracxn.com

03

Sweden Foodtech
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

Källor

01	Restaurangtrender 2026 - Kassacentralen kassacentralen.se
02	Alimentacion Funcional 2026 trades-sa.com
03	beehiiv.com 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 semi-automatiserade köksstationer där ROI kan visas snabbt.

Arbetskraft

Ai

Effektivisering

14 observationer · senast 26 maj 2026

Källor

01

Total shortage of 70 000 people in various occupations
scb.se

02

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

03

IHG 2025 results: higher EPS, bigger buybacks | IHG SEC Filing - Form 6-K
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 Hotell & Spa som är självförsörjande på grön energi och hotell som odlar egen tång eller kolsyrar eget vatten.

Energi

Hållbarhet

Ekonomi

4 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01 Miljö & hållbarhetsarbete - KUST Hotell & Spa
hotellkust.se

02 Hållbarhet - Torekov Hotell
torekovhotell.se

03 Vårt hållbarhetsarbete - Scandic Laholmen
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

Källor

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

02 Visit Sweden 2026 | Visit Sweden
corporate.visitsweden.com

03 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 som tjänst snarare än bygga egen infrastruktur.

Digitalisering

Ai

Effektivisering

9 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01

Hållbarhet på Gothia Towers | Gothia Towers Göteborg
gothiatowers.com

02

Ending food waste from plant to plate: Repurposing industrial protein by-products for sustainable bread production
research.chalmers.se

03

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

MAKROTREND

Framväxande food-tech och hybridprodukter tvingar fram ny råvarukunskap

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

Hallbarhet

Innovation

Cirkularitet

2 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01

Vegobarometern: Hybridprodukter på frammarsch när vegotrenden planar ut | Axfood
axfood.se

02

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

03

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

Hållbarhet

Innovation

Cirkularitet

8 observationer · senast 8 maj 2026

Källor

01

Mycorena and Atria Form Partnership for Sustainable Food | Mycorena AB
mynewsdesk.com

02

Innovativa Startups 2025 | Vinnova
vinnova.se

03

Lindholmen Science Park
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

Källor

01 **Resetrender 2025 och framåt | Kunskapsbank för turism och besöksnäring**
kunskapbesoksning.se

02 **Lokal Mat I Norden: Projekt, Utmaningar Och Vägen Framåt - Slow Travel Sweden**
slowtravelsweden.se

03 **New Restaurant Openings Highlight Swedens Growing Food Tourism Trend**
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 restaurang och hotell.

Konsumentbeteende

Hälsa

Innovation

4 observationer · senast 14 maj 2026

Källor

01

Mat Trender 2026 Vad Kommer Du Ata och Dricka i Ar
tasteline.com

02

Prognos: Restaurangbranschen 2026 - risker och möjligheter
go.guestro.se

03

Fem kulinariska trender som kommer att forma restaurangbranschen ...
studyinswitzerland.se

OM ANALYSEN

Använd gärna analysen

Du får gärna skriva ut, dela och citera ur analysen. Använd insikterna i ert eget arbete, i presentationer och i samtal där de kan göra nytta.

DOKUMENTKÄLLA

<https://trendscope.se/mat-och-dryck-inom-restaurang-och-hotell>

NÄR DU HÄNVISAR

Ange Trendscope som källa. I digitala sammanhang får du gärna länka tillbaka till dokumentkällan, så att läsaren kan hitta den senaste publicerade versionen och följa underlaget vidare.

KONTROLLERA VIKTIGA UPPGIFTER

Både människor och AI kan missa sammanhang, feltolka uppgifter eller återge en källa fel. Kontrollera därför originalkällan när en uppgift ska ligga till grund för beslut, publicering eller andra sammanhang där korrekthet är viktig.

AI-STÖD OCH MÄNSKLIG KURERING

Delar av källinsamlingen och bearbetningen har gjorts med AI-stöd. Urval, struktur och den publicerade analysen har granskats och kurerats redaktionellt av människor.

FÖRESLAGEN HÄNVISNING

Trendscope. “Mat och dryck inom restaurang och hotell”. Uppdaterad 29 juni 2026.