

# *Svenska Bin*

HONUNGSMARKNADEN  
– HINDER OCH MÖJLIGHETER  
SEPTEMBER 2020

# MEDVERKANDE

Maria Mossberg, biodlare Sjöfallets Honung & Musteri

Erik Heedman, biodlare Luleå

Katja Göller, biodlare Tumba

Christina Cheng, trendanalytiker Sprillo

Anne Eriklin, ägare Butik Rot

Johan Swahn, sensoriker TasteLab

Stefan Eriksson, kock Råvaran



Maria Mossberg, biodlare  
Sjöfallets Honung & Musteri

”Jag satsar på en **helhetsupplevelse** och på att sälja till en lokal målgrupp.

Vi har skapat en butik med kafé, honungsproduktion och musteri i Grytgöls gamla Konsumaffär, här ska man kunna stanna upp och sitta på bänken och prata.

Utanför huset ska jag ha en rabatt med biväxter och så småningom en visningskupa. Jag vill att det ska vara som ett litet kunskapscenter.”





Erik Heedman, biodlare Luleå

”Det är jättebra för oss biodlare med Coopkuporna. Vi får kontakt med kunder och kan föra ut kunskap om bina och honungen. Många vill veta hur bina mår. Och butiksföreståndarna står på tå och väntar nästa leverans.

Jag försöker hålla isär de olika bigårdarna för att visa på variationen. En del blir rent lyriska när de får smaka. Lokalproducerat är högt värderat här uppe.

Vi ska inte vara för rädda att höja priset! Man kanske tappar en av tio kunder men det kommer nya som blir fast, de som uppskattar kvalitet. Honungen blir helt plötsligt exklusiv.

Vi lägger lågt i Norden för här finns det stora grossister som säljer till butikerna. Därför är det viktigt att vi visar arbetet bakom honungsproduktionen.”





Katja Göller, biodlare Tumba

”Jag har satsat på kakhonung i ask.  
Har byggt upp en marknad under 3 års och har nu  
nått ut till en stor och trogen kundkrets med rötter  
i Mellanöstern.

Alltid när jag är i bigården gör jag en liten film, visar  
mina varor, och det funkar jättebra.

Nu har jag också tagit fram en ny produkt vi kallar  
Barnhonung. Den är slät och krämig och utvecklad  
i samarbete med mina pojkar som är 5 och 7 år gamla.  
Jag vill att de ska hitta glädjen i att själva marknadsföra  
sin honung.”





Christina Cheng, trendanalytiker Sprillo

”Pollinatörer har ju varit på tapeten länge, och de tyska rapporterna om massdöden väckte media. Här är ju bin och honung en nyckelfråga.

I matvärlden handlar nu väldigt mycket om *regenerativt* jordbruk, hur allt måste hänga ihop.

I *Framtidsrapporten* vi tagit fram för ICA är nyckelområdena:

- Mångfaldsjordbruk
- Svenskare matloopar
- Växtbaserad mat

Vi måste få ut dessa mål till livsmedelsbranschen och fortsätta skapa berättelser som driver betalningsvilja. Vi måste vara med och lansera ett jordbruk som gör att vi kan överleva. Och fråga kunderna: *Vill ni vara med och betala?*”

Med *Matrevolutionen* vässar ICA analysen av omställningen till ett hållbart matsystem.

ICA Framtidsgrupp | 19 februari 2020





Anne Eriklin, ägare Butik Rot, Södermalm i Stockholm

”Under många år har vi haft ett stort utbud av svensk honung och sedan vi blev ROT säljer vi bara svenskproducerat.

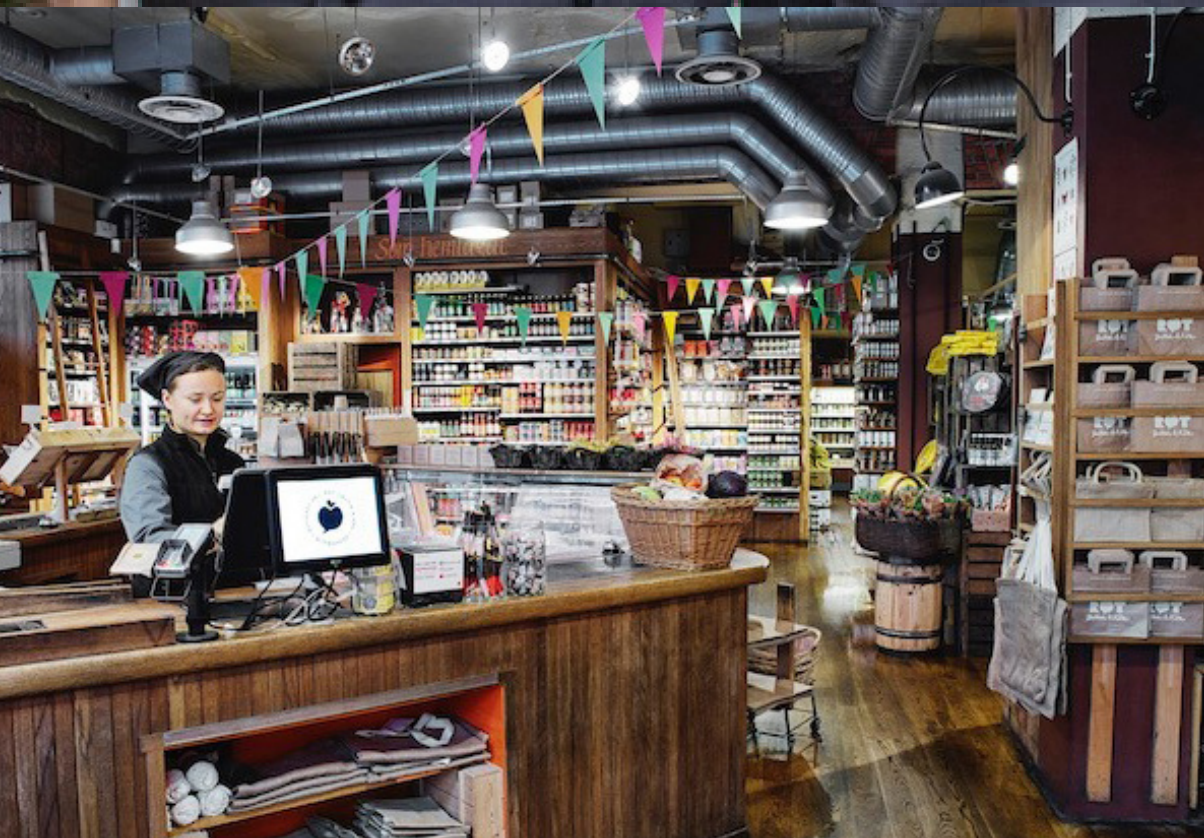
Våra medarbetare och kunder är nyfikna på kvalitet och ställer många frågor, då är det fantastiskt att ha direktkontakt med producenterna.

Vi vill gärna ha ännu större variation och fler producenter!

**Fler biodlare får gärna skicka iväg på sortbestämning och pollenanalys så att vi kan berätta mer om honungen.**

Att veta var bina har varit skapar värde och kunskapen om ursprunget bidrar stort till smakupplevelsen.

**Det är verkligen ingen uppoffring för oss att enbart sälja svensk honung - det är ett val som vi är stolta över och våra kunder uppskattar.”**





POLLINERINGSVECKAN 18-28 MAJ

# SVENSK HONUNG!

SVENSKA BIN POLLINERAR MATEN DÄR DU BOR - NÄRPRODUCERAD MAT KRÄVER NÄRODLADE BIN.

**27** För att kunna ta hand om våra bin behöver vi ha minst 100 kg god kvalitets - honung varje år. Det innebär att vi måste ha en god produktion av god honung. Detta är en utmaning för oss som odlare och vi behöver din hjälp för att vi ska kunna ge våra bin den bästa maten.

Honung är en viktig del av våra bin. Den ger dem energi och styrka för att kunna flyga och besöka blommor. Det är också en viktig del av deras livscykel. Vi behöver din hjälp för att vi ska kunna ge våra bin den bästa maten.

LÄS OCH HÖR DE SVENSKA BIN.

DU ER  
POLAR-  
FÖRVALT  
FÖR HÅR  
2020



Johan Swahn, sensoriker TasteLab

”Syftet med sensoriska tester är att få fram ett språk för smak och textur för att kunna beskriva honungen på ett optimalt sätt.

– Vi tar reda på vad det är som gör att en produkt säljer och att folk är beredda att betala rätt pris för upplevelsen. När vi vet vad som upplevs som attraktivt kan vi utbilda konsumenterna och hjälpa dem välja rätt.

Mat är idag en upplevelseindustri. Många producenter behöver bli bättre på att sälja smak. Går man in i en vanlig mataffär får man väldigt lite information om smakskillnader, med några få undantag som till exempel choklad och olja.”





Stefan Eriksson, kock Råvaran

”Det jag verkligen saknar är mer information – i mitt jobb kan man inte få för mycket fakta. Jag som köpare förstår idag inte riktigt när honungen skördas och hur eller vilka produkter jag kan få levererat. Där vill jag lära mig mer.

Min uppmaning till biodlare är att kontakta restaurangerna själv. Kockarna nappar gärna om de får tips om lokala produkter som de gillar.

Biodlarna kan lära av vinproducenterna som alltid pratar plats, säsong och smak.”





Hanna Johansson,  
butiksanställd Urban Deli  
Stockholm.

”Jag väljer lokalt framför eko alla gånger.  
Eko har blivit så kommersiellt och när  
honungen kommer från EU tycker jag man  
vet för lite. Bättre med det som kommer från  
en biodlare runt hörnan.

Vi får ofta frågor om honungen är uppvärmd  
och hur den processats.”





# SPANING OCH INSIKTER

- Många vill vara lokal-lojala
- Platsen blir showroom för produkten
- Intresse för mångfald – säsong och plats
- Honungsskörd – hur och när?
- Intresse för råvarors ursprung och egenskaper ökar
- Coopkuporna som verktyg för kunskapsspridning
- Krogar och butiker vill kroka arm
- Våga ta betalt!



**PROJEKTLEDARE SVENSKA BIN:**

**LOTTA FABRICIUS KRISTIANSEN**

**KOMMUNIKATIONSANSVARIG:**

**ANNA LIND LEWIN**