



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Hållbar matavfallshantering inom restaurang

Daniel Liljön

Kandidatuppsats 15 hp

Restaurangmanagerprogrammet 180 hp

Vt 2015

Handledare: Anna Post

Examinator: Mia Prim

Rapportnummer: VT15-51

Kandidatuppsats 15 hp

Rapportnummer:	VT15-51
Titel:	Hållbar matavfallshantering inom restaurang
Författare:	Daniel Liljön
Program:	Restaurangmanagerprogrammet 180 hp
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Anna Post
Examinator:	Mia Prim
Antal sidor:	33
Termin/år:	Vt 2015
Nyckelord:	Hållbar utveckling, kvalitativ, matavfall, SWOT-analys, restaurang

Sammanfattning

Det är viktigt att förebygga uppkomsten av matavfall, men det matavfall som trots allt uppstår måste tas omhand på bästa sätt. När det gäller restaurangsektorn kan restaurangägaren ta sitt stöd i miljöbalken, avfallsförordningen samt med lokala avfallsföreskrifter. Ett hållbart matavfallssystem är viktigt för att minska utsläpp av växthusgaser, men också för att förbättra arbetsmiljön hos de anställda. Detta handlar både om att förebygga matavfall men också att källsortera och kompostera eller röta. Syftet med denna uppsats är att undersöka restaurangägares tankar kring och praktiker kring hållbar matavfallshantering samt hitta delar i deras avfallshantering som kan förbättras ytterligare. Metoden för studien har varit semistrukturerade intervjuer samt fotografering. Vid datainsamlingen användes tre instrument; intervjuguide, SWOT-analys samt fotografier. SWOT-analysen användes för att hitta delar i avfallshanteringen som kan förbättras ytterligare och är kopplad till hållbar utvecklings tre kategorier (miljöhänsyn, ekonomisk tillväxt och socialt ansvar). Resultatet visar att det främst är inom Socialt ansvar som förbättringar kan göras: restaurangerna bör utforma avfallshanteringen så att det är lätt för personalen att göra rätt. Information om hur personalen ska gå tillväga bör vara lättillgänglig med högt instruktionsvärde. Gemensamma rutiner bidrar till en hållbar matavfallshantering. Restaurangägaren måste utbilda sina anställda hur matavfallshanteringen ska gå till för att kunna ställa krav på att korrekt arbete utförs. Hållbar matavfallshantering genererar minskad fysisk arbetsbelastning samt en förbättrad psykisk arbetsmiljö.

Förord

Jag har utbildat mig till restaurangmanager vid Göteborgs Universitet på Institution för kost- och idrottsvetenskap. Jag vill tacka Ulf för att du visade mig restaurangbranschen. Jag vill tacka min handledare Anna för hennes tid och råd som har motiverat mig att hålla humöret uppe under skrivandet av uppsatsen. Ett stort tack till de restaurangägare som tog sig tiden att vara med i min studie. Nu med en kandidat i kostvetenskap och med erfarenhet inom bransch har jag fått en djupare förståelse för området. Jag vill även tacka Lisa & co för att ni har stöttat mig.

Vänlig hälsning,

Daniel Liljön den 26 april 2015

Innehållsförteckning

Syfte	3
Frågeställning	3
Bakgrund	4
Miljö och hållbar utveckling	4
Befolkningen, kommunikation och information om avfallshantering	5
Restaurangers krav och åtgärder vid matavfallshantering	7
Sammanfattning bakgrund	10
Metod	11
Design.....	11
Urval.....	11
Datansamling.....	12
Databearbetning och analys	14
Metodologiska övervägande	15
Resultat.....	16
Restaurang Göteborg.....	16
Restaurang Malmö	17
Restaurang Stockholm.....	17
Diskussion	21
Metoddiskussion.....	21
Resultatdiskussion.....	22
Slutsats	25
Fortsatt forskning	25
Referenser.....	26
Bilaga 1 – Intervju utskick	A
Bilaga 2 – Intervjuguide	B
Bilaga 3 – Fotografier	C
Restaurang Göteborg.....	C
Restaurang Malmö	D
Restaurang Stockholm.....	E

Introduktion

Idéen till studien har funnits sedan lågstadiet då det fanns en jordkompost på skolgården som vaktmästaren tog hand om, men som vi elever fick hjälpa till med. Där hamnade matsalens matavfall som sedan blev kompost och används som gödning åt växterna på skolgården. Det är utifrån detta minne som idéerna till studien väcktes och som sedan formulerats till hur restaurangägare tänker kring svinn och matavfallshantering i den egna verksamheten. Det som väcker störst intresse är frågan hur man kan göra det aktiva arbetet med att minska svinnet som en tillgång i restaurangen. Tankarna kring hur svinnet kan vara en resurs, en möjlighet och inte bara ett problem. Matsystemet är globalt och livsmedelsproduktion finns över hela världen och då är det viktigt att tänka på den globala miljön. Bara i Sverige står matsystemet för 20 procent av landets totala energiförbrukning (Livsmedelsverket, 2007). Sverige importerar ungefär 40 procent av sina livsmedel Bergström och Post (2007), detta betyder att matsystemets miljöpåverkan bidrar till utarmning i något annat land (Möllersten, 2009). Så restauranger måste börja ta ansvar för sin del, konsumera genom att bl.a. använda det säsongen erbjuder där man befinner sig. Restauranger är aktiva aktörer i samhället inom livsmedelssektorn och upplevelseindustrin och spelar en viktig roll i att förmedla lokal kultur och lokala mattraditioner (Jordbruksverket, 2011). Därför kan även restauranger spela en viktig roll i att påverka gäster till ett hållbart tankesätt, och samtidigt kunna förmedla detta till intressenter och andra aktörer i matsystemet. I min kommande profession som restaurangmanager är kunskap om matavfallshantering viktigt och försöka förädla och bevara resurser som finns för en hållbar utveckling.

Syfte

Syftet är att undersöka restaurangägarens tankar och praktiker kring hållbar matavfallshantering samt hur man ytterligare kan förbättra matavfallshanteringen.

Frågeställning

- Hur hanterar restaurangen sitt matavfall?
- Hur fungerar matavfallshanteringen i praktiken?
- Hur kan man förbättra matavfallshanteringen så att den blir mer hållbar?

Begrepp

Befolkningen: Används i uppsatsen som ett över gripande begrepp för människan i allmänhet. Samt att *personal* används för att prata om individen i restaurangen.

Hållbar matavfallshantering: menas med en restaurang som medvetet arbetar för att minimera sitt matavfall, återanvända sin överproduktion, sortera sitt matavfall för i första hand återvinning och därefter energiutvinning.

Konsensus: Är en överenskommelse inom en grupp. Ett beslut som har tagits i konsensus betyder inte att alla tycker lika utan att majoriteten är överens (konsensus, 2014, 30 mars).

Matavfall: Är biologiskt avfall och uppkommer vid produktion, tillagning samt det från tallriken gästen inte äter upp. Matavfall kan delas upp i fyra kategorier enligt Avfall Sverige (2006):

- Matavfall som sorteras ut och hämtas separat
- Matavfall som ej sorteras ut och hamnar i brännbart
- Matavfall i form av frityrfett som samlas upp i kärl och hämtas separat
- Matavfall i form av fett från fettavskiljare.

Matsystem: En allmän bild är att matsystemet ser ut som en kedja, som ofta kallas livsmedelskedjan (Bergström & Post, 2007). Författarna menar att hanteringen i matsystemet inte sker linjärt utan kan ske hur som. De aktörer som ingår i matsystemet är uppfödare, odlare, producenter, grossister, inköpare, uppdragsgivare, matgäster samt personal. Omgivningen spelar även en viktig roll och relationerna mellan de olika aktörerna kan se olika ut beroende på hur situationen och systemet ser ut menar Bergström och Post (2007). Författarna menar att i matsystemet läggs fokus på mänskliga aktiviteter, kommunikation, inlärningsprocesser samt integration.

Bakgrund

I detta avsnitt presenteras studieområdet med hjälp av tidigare forskning samt de begrepp man stöter på i studien. Bakgrunden är indelad i tre delar och består av Miljö och hållbar utveckling, befolkningen och avfallshanteringen samt krav och åtgärder vid avfallshantering.

Miljö och hållbar utveckling

Livsmedelshantering belastar miljön negativt och i Sverige äter många sin mat utanför hemmet. Därför är det viktigt att restauranger serverar mat ur ett hållbart perspektiv menar Bergström och Post (2007). Författarna menar att restauranger spelar en viktig roll i att förmedla matens miljöpåverkan till sina gäster. Någon måste ta första steget annars kommer klimatförändringarna att döda växter och djur, platser kommer att förändras och människor kommer att drabbas (Lidskog & Sundqvist, 2011). För att stoppa den negativa trenden måste restauranger ta ansvar och förmedla vikten av en hållbar utveckling inom matsystemet till sina gäster. För detta ändamål kan restauranger arbeta utifrån miljöbalken (SFS 1998:808), Avfallsförordningen (SFS 2011:927), Livsmedelsverket (2012) samt med lokala avfallsföreskrifter. Dessa arbetsätt går inom ramen för EU:s direktiv samt Sveriges 16 miljö kvalitets mål (Möllersten, 2009). Dessa mål är framtagna av riksdagen och är handlingsplanen för att bekämpa miljöföroreningar och klimatförändringar i Sverige. Miljömålen har många fördelar, men utesluter Sveriges påverkning av den globala miljön (Möllersten, 2009). Det är viktigt att restauranger tänker på den globala miljön, dvs hur livsmedel framställs, då mat påverkar miljön negativt. Trots att Sverige importerar 40 procent av sina livsmedel (Bergström & Post, 2007) utgör matsystemet 20 procent av landets totala energiförbrukning (Livsmedelsverket, 2007). Där drygt 25 procent av den importerade maten hamnar hos restauranger och storhushåll (Bergström & Post, 2007). Detta betyder att svenska restaurangers import av råvaror bidrar till utarmning av den biologiska mångfalden i något annat land (Möllersten, 2009). Därför bör restauranger vara aktiva i sina val av råvaror samt utveckla avfallshanteringen för att kunna göra skillnad. Klimatfrågor får allt mer uppmärksamhet i dagens samhälle och många politiker, ledare, forskare, miljöorganisationer och medborgare menar att miljöföroreningarna måste sluta (Lidskog & Sundqvist, 2011).

Det internationella startskottet för miljöpolitiken var redan år 1972, då FN arrangerade en världskonferens i Stockholm (Lidskog & Sundqvist, 2011). Bakgrunden till konferensen var debatten om att samhället var på väg i fel riktning. Konferensen resulterade i att miljöfrågorna nu sågs som ett globalt problem (Lidskog & Sundqvist, 2011). År 1987 lanserade FN rapporten *Our common future* som också kallas Brundtland-rapporten. Kommissionen hade i uppdrag att ge förslag till långsiktiga strategier för att ta hand om miljön samt till ekonomisk utveckling. Resultatet i rapporten visade att med hjälp av ekonomisk utveckling och teknikutveckling skulle miljöföroreningar och fattigdomen minska (Lidskog & Sundqvist, 2011). I Brundtlandrapporten finns en välkänd definition av hållbar utveckling som innebär att dagens samhälle ska kunna ge kommande generationer samma möjligheter att leva på som

vi kan idag (World commission on Environment and Development, 1987). Efter Brundtland-rapporten har tre kategorier för hållbar utveckling arbetats fram (Bergström & Post, 2007). De tre kategorierna är, ekonomisk tillväxt, miljöhänsyn och socialt ansvar. Dessa har arbetats fram för att hjälpa till vid den övergripande planeringen och vid beslutsfattande. De tre kategorierna ska behandlas på ett samordnat sätt så att de integrerar och stödjer varandra förklarar Lidskog och Sundqvist (2011). Jagers (2005) menar att hållbar utveckling inte bara handlar om hur man skapar ett uthålligt sätt att bruka naturens resurser utan även om hur man skapar ett samhälle som är socialt och ekonomiskt hållbart.

För att applicera de tre kategorierna av hållbar utveckling till en restaurang vid beslutsfattande om en bättre miljö är ekonomin det som styr restaurangens produktion av mat (Bergström & Post, 2007). Författarna förklarar att ekonomi innebär hushållning av begränsade resurser och går ut på att vara kostnadseffektiv. En hållbar ekonomisk tillväxt innebär en balans mellan produktion och efterfrågan för att få ihop ekonomin (Bergström & Post, 2007). Miljöhänsyn omfattar klimatet och ekologi. Jagers (2005) anser att man ska överväga valet av ekologiska produkter vid varje beslut samt att alla restauranger bör öka andelen av ekologiska livsmedel och att använda sig av mer närproducerade råvaror. Bergström och Post (2007) rekommenderar att välja livsmedel som har transporterats på ett miljövänligt sätt, att menyn ska vara säsongen anpassad och att man ska välja tillagningsmetoder som medför lite svinn samt är kostnadsnåla. Socialt ansvar inom matsystemet handlar om att garantera grundläggande mänskliga behov såsom jämställdhet, trygghet, meningsfullhet, mänskliga rättigheter och att både förbättra de psykosociala och fysiska faktorerna menar Bergström och Post (2007). Detta för att människan står i fokus både i produktion samt konsumtion inom hållbar matavfallshantering.

Befolkningen, kommunikation och information om avfallshantering

Människans påverkan på miljön är många, detta beror på att befolkningen har massor av behov (Persson & Persson, 2011). Mikkola (2009) har kommit fram till att transporter, förpackningar och avfall är relevanta kategorier för en hållbar matavfallshantering. Befolkningen måste bli mer miljövänlig än vad den är idag, i det man gör (Sanne, 2012). Ett problem är själviskhet och girighet är ett annat problem för hållbar utveckling (Mikkola, 2009). Mikkola (2009) menar också att samarbetsutveckling inom både personal och matsystem är viktiga för en hållbar matavfallshantering. Restauranger är viktiga aktörer inom matsystemet och upplevelseindustrin och är en del av samhället som spelar en central roll för arbetet med miljöfrågor. Kommunikation i en restaurang är antingen extern, intern, formell eller icke-formell (Heide et al 2005). Inom en restaurang kan det förekomma totalt sex typer av kommunikation (Richmond & McCroskey, 2001): Kommunikation kan vara *informativ*; om hur arbetet ska utföras, *regulativ*; som berör regler, normer och värderingar, *Integration*; är koordination av arbetsuppgifter och annan samordning av arbete, samt *ledning*, *övertalning* eller *socialisering* menar Richmond och McCroskey, 2001. Befolkningen är unik på det sättet att alla är olika. Ekvall och Malmheden (2013) menar att masskommunikation av hållbar

avfallshantering har svårt att nå fram till den specifika mottagaren. Barnard (1968) menar att kommunikationen mellan personalen och restaurangen är avgörande för dess framgång. Mottagaren kan vara någon som är skeptisk, ivrig, passiv, ointresserad eller oerfaren till området (Ekvall & Malmheden, 2012). Om kommunikationen kommer fram är det bara en del som uppfattas. En orsak till detta är att mottagaren kan välja att ta till sig informationen om hållbar matavfallshantering. Det är därför viktigt att kunna rikta sin information väl för att kunna nå fram till befolkningen. Zaremba (2006) menar att kommunikationen ska innehålla fem olika egenskaper för att lyckas. Kommunikation ska innehålla (Zaremba, 2006): *tid*; ska komma när det efterfrågas, *tydlighet*; vilket sätt det kommuniceras. Via Word-to-mouth har man tid att förklara så att individen förstår informationen. Informationen måste anpassas så att rätt budskap når fram, *korrekt*; att det måste finnas en mening med det, *lämpligt*; är hur viktig informationen är för individen samt *trovärdigt*; om man tror på informationen. Om informationen innehåller dessa delar kan restaurangens matavfallshantering få större förtroende och förståelse med hanteringen (Bryne & LeMay, 2006). Bryne och LeMay (2006) menar att om restaurangens hantering blir bättre, kan de anställdas ansvarskänsla öka och individen blir mer nöjd med sin arbetsmiljö. Ekvall och Malmheden (2012) menar att information ofta har lite effekt på beteendet. Om information ska fungera måste den utformas noggrant samt kombineras med andra åtgärder eller styrmedel. Forskning har visat att information inte räcker för att kunna ändra ett beteende (Ekvall & Malmheden, 2012). Restauranger borde rikta informationen om hållbar avfallshantering mot den moraliska innebörden med att agera miljövänligt. Moralisk information aktiverar personliga och sociala normer som kan ha större effekt på beteendet. Tidigare har miljöinformation syftat till att öka kunskapen hos befolkningen, för att brist på kunskap ligger till grund för dålig avfallshantering (Ekvall & Malmheden, 2012).

Befolkningen har ofta en positiv attityd till källsortering så för att göra matavfallshantering mer hållbart måste osäkerheten kring hanteringen minska (Ekvall & Malmheden, 2012). Här kan restaurangerna spela en central roll med att visa hur restaurangen gör och ge informationen till gästerna för att öka medvetenheten till att bidra. Men det finns tydliga mönster av hur mycket befolkningen vill anstränga sig (Ekvall & Malmheden, 2012). Därför måste det vara lätt att göra rätt. Det finns många i befolkningen som har en positiv attityd till hållbar avfallshantering men de har brist på kunskap (Ekvall & Malmheden, 2012). Därför är det viktigt att restaurangerna har utbildat sin personal med att forma informationen så att den överensstämmer med personalens värden och mål. Samtidigt som informationen betonar att individens insats gör skillnad. Annars finns det risk att individen ser sin insats som onödig och detta smittar av sig på gruppen. Det är viktigt att restaurangen har utbildat sin personal så den ska kunna informera sina gäster till hållbar avfallshantering. Sanne (2012) påpekar att befolkningen måste anpassa sina livsstilar och välja bort vanor som är miljöskadliga och resurskrävande. Det borde finnas konsensus i restaurang kring avfall, avfallsutrymmen och hantering så att samtliga gör samma arbetsinsats och lika noggrant.

För med varje år ökar produktionen och ekonomin inom restaurangbranschen med några procent. Alltså måste tekniken utvecklas så att arbetet blir allt effektivare men inte att den ökar produktionen och miljöbelastningen (Sanne, 2012). Sanne (2012) menar att teknisk

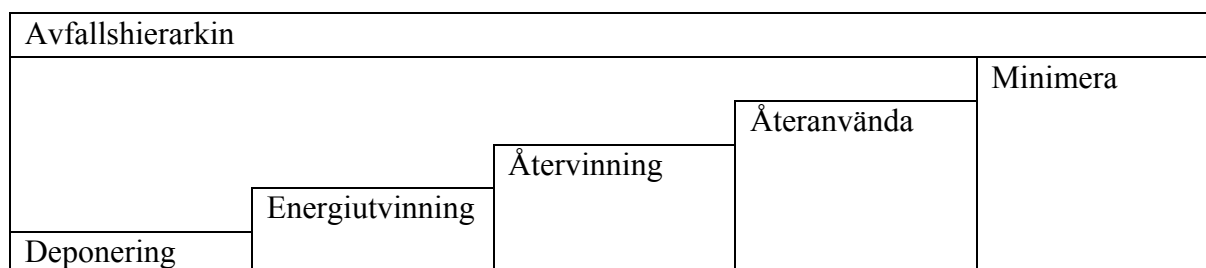
utveckling är viktigt och positivt men för en hållbar utveckling måste den anpassas till samhället. Tekniken kan lösa mycket men inte överproduktionens miljöproblem, alltså måste effektivitet paras ihop med tillräcklighet. Mikkola (2009) menar att restaurangerna ska fokusera på att tillgodo se sina gäster med nyttiga och ekonomiska måltider. Med både effektivare transporter samt hållbar avfallshantering kan restaurangerna bli mer kostnadseffektiva och miljövänliga (Mikkola, 2009). Mikkola (2009) antyder att de besparingar restaurangerna gör ska man investera i att på lång sikt utveckla restaurangen tillsammans med personalen och där igenom förbättra produktionen. Lidskog och Sundqvist (2011) menar att många miljöfrågor kan förklaras utifrån samhället och befolkningens livsstilar (Lidskog & Sundqvist, 2011). Det handlar om hur människor tänker, värderar och handlar, samt kunskapen om hur miljön påverkar vår värld. Ekvall och Malmheden (2012) menar att ett samhälle med en hållbar avfallshantering måste accepteras av befolkningen för att det skall fungera. Tydlig information kan vara ett bra styrmedel men den måste anpassas till situationen samt mot rätt målgrupp (Ekvall & Malmheden, 2012). Ekvall och Malmheden (2012) tycker att information ska kombineras med andra styrmedel så som tillsyn och krav. Detta för att restaurangen ska lyckas med att ändra personalens beteende. Ekvall och Malmheden (2012) tror att den största miljövinsten ligger i att sätta krav på att återvinningsbart material återvinns.

Genom att dela upp matsystemet i fem sektorer (jordbruksproduktion, hantering och lagring, bearbetning, distribution samt konsumtion), kan man se hur olika beteenden leder till livsmedelsslöseri (Europaparlamentet, 2011). För Sverige hamnar det största slöseriet i sektorerna distribution och konsumtion på grund av överproduktion enligt Europaparlamentet (2011). Kampen mot livsmedelsslöseriet måste få högre prioritet på den europeiska agendan. Politiker, ledare, forskare och miljöorganisationer behöver sprida denna information och strategier för att reducera slöseriet och vinna kampen mot livsmedelsslöseriet (Europaparlamentet, 2011). Med fokus på hållbarhet och solidaritet, i syfte att förbättra befolkningens beteenden i ett ämne som till stor del ignoreras (Europaparlamentet, 2011).

Restaurangers krav och åtgärder vid matavfallshantering

Europaparlamentet påstår att livsmedelsslöseriet är så högt att det betraktas som ett världspådrag som drabbar matsystemet hårt (2011/2175(INI)). En studie från FAO (FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation) visar att industriländerna kastar cirka 95 till 115 kg livsmedel per person och år (2011/2175(INI)). Detta motsvarar cirka 89 miljoner ton livsmedel som kastas årligen i Europa. Det motsvarar 170 miljoner ton koldioxid utsläpps per år. Europaparlamentet uppmanar därför medlemsländerna att utarbeta konkreta strategier och åtgärder för att halvera livsmedelsslöseriet till 2025 (2011/2175(INI)). I dagens samhälle är avfall en central fråga, för att befolkningen har upptäckt att vårt beteende skapar konsekvenser. Ekvall och Malmheden (2012) menar att politiska styrmedel kan ha positiva effekter på miljöfrågan. För detta ändamål har olika ramverk tagits fram, som beskriver hur arbetet skall utföras. Europaparlamentet beslutade under 2008 om ett nytt avfallsdirektiv (2008/98/EG). Ett EU-direktiv innebär att medlemsländerna måste anpassa sin nationella lagstiftning efter beslutet (Luthander, 2014). Dessa regler infördes 2011 i svensk lagstiftning.

Resulterade blev två skrifter, miljöbalken (SFS 1998:808) och avfallsförordningen (SFS 2011:927). Syftet med miljöbalken (SFS 1998:808) är att Sverige ska jobba för en hållbar utveckling. Det femtonde kapitlet i miljöbalken handlar om avfall och detta kontrolleras av miljöförvaltningen (SFS 1998:808). Avfallsförordningen (SFS 2011:927) beslutades av regeringen och innehåller bestämmelser om avfall och avfallens hantering i Sverige och grundar sig i miljöbalken. Dessa skrifter måste följas för att de är juridiskt tvingande (Luthander, 2014). Sveriges riksdag fastställde 2010 tre miljömål för det framtida miljöarbetet (Regeringskansliet, 2004). *Generationsmålet* är det övergripande målet för miljöpolitiken och syftar till att kunna överlämna ett samhälle där de stora miljöproblemen är lösta, utan att orsaka miljö- och hälsoproblem utanför Sverige (Regeringskansliet, 2004). För att lyckas med detta förutsätts en bra miljöpolitik i Sverige, inom EU och i internationella sammanhang. Regeringskansliet (2004) andra mål är *Miljö kvalitetsmålen* som anger kvalitén miljön ska ha vid det angivna året. Syftet är att nå en miljömässigt hållbart utveckling på lång sikt. *Etappmålen* ska visa de samhällsförändringar som är nödvändiga för att kunna nå miljö kvalitetsmålen och generationsmålet (Regeringskansliet, 2004). Alla EU:s medlemsländer ska ha en avfallsplan enligt avfallsdirektivet (2008/98/EG). Sveriges avfallsplan innehåller mål och åtgärder, den är framtagen av naturvårdsverket och grundar sig i avfallsförordningen (Naturvårdsverket, 2012). För att Avfallsplanen ska vara aktuell revideras den regelbundet. Avfallsplanen innehåller exempel på vad som behöver göras för att nå ett mer resurseffektivt samhälle med utgångspunkt i miljöbalken och EU:s verksamhetsstrategi, avfallshierarkin. För att lyckas nå målen i avfallsplanen krävs det samarbete mellan kommuner, myndigheter, näringslivet och forskningen menar Naturvårdsverket (2012).



Figur 1. Prioriteringstrappa vid hantering av avfall i verksamheter. Modifierad från Ilrecycling (U.Å).

EU:s avfallsdirektiv och miljöbalken menar att restauranger ska använda Avfallshierarkin som en verksamhetsstrategi för att arbeta hållbart (se figur 1). Det är en strategi för hur man ska tänka vid hantering av avfall när den uppkommer (Ilrecycling, u.å). Först och främst ska man sträva efter att minimera uppkomsten av avfall (SFS 1998:808). Detta ska man göra genom att aktivt arbeta för att minimera matavfallet både från kök och matsal. Nästa steg är att återanvända befintliga produkter detta minskar miljöbelastningen för att man kortar ner tillverkningsprocessen (Ilrecycling, u.å). Steget i mitten är materialåtervinna. Miljöbelastningen blir mindre vid återvinning istället för att producera nytt menar Ilrecycling (u.å). Här borde befolkningen ändra sitt beteende och inte se använda saker som något dåligt. Därefter kommer energiutvinning, det avfall som inte går att materialåtervinna ska då brännas (SFS 1998:808). Genom detta sätt tar man tillvara på energin och överföra energin till

fjärrvärmenätet. Sista steget i hierarkin är deponering (Ilrecycling, u.å). Detta ska ses som sista utvägen. Denna typ av avfall är främst farliga ämnen i Sverige och utgör en hög miljöbelastning. Man ska sträva efter att komma uppåt i avfallshierarkin, det är bättre för miljön att förebygga än att återvinna (Ekvall & Malmheden, 2012).

Avfallshanteringen i Sverige har utvecklats kraftigt sedan början av 90-talet (Ekvall & Malmheden, 2012). Deponering av hushållsavfall och annat brännbart avfall har avvecklats. Detta har ersatts av förbränning, återvinning samt biologisk behandling (Ekvall & Malmheden, 2012). Svenska matsystemet producerar ungefär en miljon ton matavfall varje år menar Lindbom, Esbjörnsson, Forsman, Gustavsson, och Sundström, (2013). En del är fortfarande ätbart men kastas ändå. Detta är alltså rent matsvinn. Naturvårdsverket definition av matsvinn är livsmedel som kunnat ätas om det hanterats annorlunda. Summan av matsvinn, alltså det ätbara, plus det som är icke-ätbart motsvarar matavfall. Att producera livsmedel som tillagas, transporteras och sedan slängs är ett slöseri med naturresurser.

Idag återvinns rätt så mycket av det svenska matavfallet men fortfarande går en stor del till förbränning trots att det går att återvinna (Ekvall & Malmheden, 2012). Detta har en negativ påverkan på både samhällsekonomin och miljön (Naturvårdsverket, 2014). Jordbruksverket, Livsmedelsverket och Naturvårdsverket (2012) menar att det är viktigt att förebygga att matavfall uppkommer, men det matavfall som trots allt blir av måste tas omhand på bästa sätt. Orsaken till varför det uppstår varierar då förutsättningarna är olika på varje specifik restaurang. För att minska miljöpåverkan från matsystemet krävs det goda kunskaper för att fatta rätt beslut (Jordbruksverket, Livsmedelsverket & Naturvårdsverket, 2012). Lindbom, m.fl. (2013) menar även att det finns två kategorier av matavfall inom matsystemet: (1) matavfall som restaurangen ensamt påverkar och (2) kedjerelaterat matavfall kopplat till matsystemet. Det blir därför svårt att ta fram generella åtgärder som reducerar avfallet menar Lindbom, m.fl. (2013). Därför måste restauranger bli mer operativa med att jobba med sina olika aktörer och samhället (Lindbom, m.fl., 2013). Regeringen har satt som mål att minska matavfallet från svenska hushåll, storkök, butiker och restauranger med 50 procent innan 2018 (Jordbruksverket, m.fl. 2012).

Jordbruksverket, m.fl. (2012) fortsätter med att matavfall måste sorteras ut och behandlas som biologiskt avfall. I dagens samhälle har matavfalls förbränning avvecklats och ersatts av rötning som både ger biogödsel samt biogas (Jordbruksverket, m.fl. 2012). Ekvall och Malmheden (2012) påstår att ett hållbart avfallshanteringssystem för att minska utsläpp av växthusgaser innebär att förebygga avfall, materialåtervinning samt att matavfall samlas in separat, där matavfall rötas och gasen används som bränsle. Rötning av matavfall ger fler miljöfördelar än vad kompostering och förbränning gör (Jordbruksverket, m.fl., 2012). Vid rötning tar man tillvara på både näringen och energin i det biologiska avfallet. Biobränsle som utvinns används t.ex. till drivmedel för Västtrafikens bussar samt Lisebergs servicebilar i parken som i Göteborg. Rötresterna som finns kvar används som biogödsel som kan återföras till jordbruken. För att kunna möta måluppfyllelsegraden som har satts till 2018 måste minst 40 procent av Sveriges biologiska avfall rötas och max 10 procent komposteras (Jordbruksverket, m.fl., 2012). Ekvall och Malmheden (2012) visar att energiutvinning vid biologiskt avfall genom rötning eller kompostering är kostnadseffektivt på långsikt för

restaurangen. Biologiskt avfall innebär ofta fler kostnader bara för hanteringen, samt att de sammanlagda intäkterna från biologiska avfallet också är lägre än energiutvinning. Men om biogasen används som drivmedel samt biogödsel ger det lägre miljöpåverkan jämfört med energiutvinning (Ekvall & Malmheden, 2012). Vad som är det bästa för samhället beror därför på hur kostnaderna för miljöpåverkan värderas. Men det mest optimala är fortfarande om energin hamnar i våra kroppar. Ur ett klimat perspektiv är det drygt 10 procent mer effektivt att förebygga matavfallet än att använda det för biogasproduktion (Jordbruksverket, m.fl., 2012). I Sveriges nationella avfallsplan 2012-2017 informeras det om att kunskapen för att minska matavfall behöver öka och att alla som arbetar med mat behöver ta ansvar för att reducera avfallet i sin del av matsystemet (Naturvårdsverket, 2012). Men problemet blir att det måste finnas styrmedel för att grupper ska samarbeta. Styrmedel som minskar mängden avfall är att ställa krav på avfallsminimering i företag och ökad tillsyn menar Ekvall och Malmheden (2012). Ingen restaurang kan ensamt stå för en lösning i frågorna, utan det krävs internationella avtal och globalt handlande. För att minska mängden avfall behövs nytänkande inom området men avfallsmängderna styrs främst av den ekonomiska och tekniska utvecklingen i samhället samt av konsumentmönster och befolkningens val av livsstil (Ekvall & Malmheden, 2012).

Sammanfattning bakgrund

Livsmedelshantering belastar miljön negativt och i Sverige äter många sin mat utanför hemmet, därför är det viktigt att restauranger serverar mat ur ett hållbart perspektiv (Bergström & Post, 2007). Svenska matsystemet producerar ungefär en miljon ton matavfall varje år, en del är fortfarande ätbart men kastas ändå (Lindbom, m.fl., 2013). Det är viktigt att förebygga att matavfall uppkommer, men det matavfall som trots allt blir av måste tas omhand på bästa sätt (Jordbruksverket, Livsmedelsverket & Naturvårdsverket, 2012). Orsaken till varför det uppstår varierar då förutsättningarna är olika på varje specifik restaurang. För att stoppa den negativa trenden måste restauranger ta ansvar och förmedla vikten av en hållbar utveckling inom matsystemet. För detta ändamål arbetar restaurangerna utifrån miljöbalken (SFS 1998:808), Avfallsförordningen (SFS 2011:927), Livsmedelsverket (2012) samt med lokala avfallsföreskrifter. Dessa arbetssätt går inom ramen för EU:s direktiv samt Sveriges 16 miljökvalitets mål (Möllensten, 2009) Mikkola (2009) har kommit fram till att transporter, förpackningar och avfall är relevanta kategorier för en hållbar miljöhantering. Befolkningen måste bli mer miljövänlig än vad den är idag, i det man gör (Sanne, 2012). I EU:s avfallsdirektiv och miljöbalken finns en verksamhetsstrategi, Avfallshierarkin. Det är en strategi för hur man ska tänka vid hantering av avfall när den uppkommer. Information från restaurangen ska presenteras på rätt sätt för att få större förtroende och hanteringen skötts rätt (Bryne & LeMay, 2006). Om restaurangens hantering blir bättre, kan de anställdas ansvarskänsla öka och individen blir mer nöjd med sin arbetsmiljö. Information har ofta lite effekt på beteendet. Om information ska fungera måste den utformas noggrant samt kombineras med andra åtgärder eller styrmedel (Ekvall & Malmheden, 2012). Ett hållbart avfallshanteringssystem för att minska utsläpp av växthusgaser innebär att förebygga avfall, materialåtervinning samt att matavfall samlas in separat, där matavfall rötas och gasen används som bränsle.

Metod

Detta avsnitt beskriver vald metod för datainsamlingen. Även de instrument som använts vid analys presenteras, samt en del där läsaren kan tolka studiens trovärdighet.

Design

Studien byggde på kvalitativ forskningsdesign, som lämpar sig för studier av ord och förståelse snarare än siffror och statistik (Bryman, 2011). Studien var explorativ. Med ett explorativt förhållningssätt menas att studien syftar till att upptäcka och utforska forskningsområdet (i detta fall matavfallshantering i en restaurang). Enligt Patel och Davidson (2003) har en explorativ studie ofta flera undersökningsmetoder. I denna studie användes fotografier i kombination med semistrukturerade intervjuer eftersom fotografier har en skapande effekt, som ger förutsättningar för att minnas tillbaka vad ögat såg (Fangen & Sellerberg, 2011). Författarna fortsätter med att fotografier tillför flera redskap för att analysera data än om man bara skulle haft en intervju. Så de fotografierna som togs ska ”berätta om” och ”rikta uppmärksamhet mot” forskningsobjektet. Rundturen med fotografering kombinerades med semistrukturerade intervjuer detta genomfördes för att fånga aktörernas individuella erfarenheter. Bryman (2011) skriver vid semistrukturerade intervjuer är frågorna mer allmänt formulerade, än vad de är vid strukturerade intervjuer. Denna metod valdes för att få möjligheten att ställa följdfrågor om det var något som intervjupersonerna sa som var intressant och kunde uppfattas som viktigt för denna studie även om det inte var ett svar på en av frågorna som ställts. Det som också är allmänt för semistrukturerade intervjuer enligt Bryman (2011) är att frågornas ordningsföljd varierar. Intervjuguide finns i bilaga 2.

Urval

Urvalet var målstyrt. Detta för att kontrollera urvalet, minska ner bortfallet och för att det var bekvämt. Bryman (2011) beskriver målstyrt urval som att man väljer intervjupersonerna utifrån studiens syfte. Intervjupersonerna var bosatta i Göteborg, Stockholm och Malmö gemensamt för dem är att de arbetar i framkant med hållbar avfallshantering. Intervjupersoner i ledande positioner valdes ut för att de var insatta i arbetet på restaurangen. För att hitta intervjupersoner ställdes en fråga på Chef United som är en facebook-grupp med folk i restaurangbransch. Ambitionen med frågeställningen var att hitta personer som visste några restauranger som passade in i kriteriet till syftet. Intervjupersonerna kontaktades via e-post för att se om det fanns intresse, varpå uppföljning skedde med presentation av uppsatsens syfte samt information om etiska aspekter (se bilaga 1). Tre stycken restaurangägare runt om i Sverige valdes ut. Intervjuerna skulle ta max 60 minuter att genomföra. En pilotstudie genomfördes med en god vän som driver restaurang för att se om valda metoder skulle fungera. Samtliga intervjupersoner var män och studiens syfte kunde uppfyllas. Det skulle inte ha sett annorlunda ut om könsfördelningen hade varit annorlunda. Intervjuguiden utformades (se bilaga 2), och fungerade som ett stöd för intervjuerna. Frågorna i

intervjuguiden är kopplade till hållbar utveckling samt matavfallshantering. SWOT-analys fyra faktorer (styrkor, svagheter, möjligheter och hot) användes som ett instrument under en del av intervjun. Utformningen av intervjuguiden syftade till att leda in intervjupersonerna på mitt forskningsområde, hållbar utveckling.

Datainsamling

I denna uppsats användes tre instrument vid datainsamlingen; intervjuguiden, SWOT-analysen samt fotografier. Gemensamt för de tre intervjutillfällena var att intervjuaren och restaurangägaren genomförde en semistrukturerad intervju, samt gemensamt fyllde i en SWOT-analys samt att intervjuaren och restaurangägaren gick en rundtur i restaurangen och tog fotografier av matavfallshanteringen i deras restaurang. Att använda sig av flera datainsamlingsmetoder ökar studiens validitet eftersom man får en helhetssyn av forskningsområdet (Merriam, 1994).

Semistrukturerade intervjuer

Alla intervjuer hölls på intervjupersonernas restaurang i de olika städerna runt om i Sverige. P.g.a. färdsträckorna var dagen och tiden bestämd i förväg för intervjuerna i Malmö och Stockholm. Intervjupersonen i Göteborg var lite lättare att hitta en tid till att träffas då det var i samma stad och samt att det är en gammal arbetsgivare. Samtliga intervjuer inleddes med att intervjupersonen presenterade sig själv och studiens syfte samt informerade om de etiska aspekterna. Intervjuguiden var tre-delad: första delen syftade till att intervjupersonen presenterade sin restaurang. Andra delen syftade till hur verksamheten arbetade med matavfallshantering samt den tredje delen som innebär att fylla i en SWOT-analys. Under hela intervjun fördes anteckningar. Intervjuguiden användes som mall under hela intervjun. Den första intervjun spelades in med hjälp av mobiltelefonen och en gratis ljudinspelningsapp så första inspelningssessionen i Göteborg blev 50 minuter lång. Vid den andra sessionen i Malmö blev det tekniska problem med ljudinspelnings-appen som bara registrerade sessionen i 1 sekund men i själva verket varade den i 60 minuter. I Stockholm användes samma gratis-app men var beredd att kolla om den stängde av sig direkt. Som den så också gjorde och istället antecknades det som sades. Intervju tog drygt 60 minuter.

SWOT-analys

Intervjuguidens tredje del bestod en SWOT-analys (se tabell 1). Samtliga intervjupersoner fick varsin penna så att de hade möjlighet att fylla i SWOT-analysen på ett A4 papper tillsammans med mig. SWOT-analysen var ett sätt att få intervjupersonerna aktiva i intervjun. Efter att de fyra faktorerna i SWOT-analysen var diskuterade samt nyckelord hade antecknats gick vi igenom det som hade sagts och kollade om det gick att koppla nyckelorden till hållbar utvecklings tre delar; ekonomisk tillväxt, miljöhänsyn och socialt ansvar. SWOT-analysen är ett verktyg inom marknadsföringen som används för att ge en övergripande bild av det strategiska läget i restaurangen samt för att se utfallet på måluppfyllelse menar Baines, Fill och Page (2011). Mossberg och Sundström (2011) förtydligar att SWOT-analysen är ett hjälpmedel för att se helhetsbilden vid nulägesbeskrivningar och informationsinsamlingar.

SWOT-analysen består av två delar mikro- samt makromiljö. Dessa två miljöer delas sedan upp i fyra faktorer. Mossberg och Sundström (2011) menar att mikromiljön belyser restaurangens strategiska styrkor och svagheter där problem och begränsningar tas upp. Makromiljön belyser däremot trender, framtida behov och förväntningar så man kan uppskatta verksamhetens möjligheter och hot (Mossberg & Sundström, 2011). Makromiljön är faktorer som restaurangen inte kan påverka. Mikromiljön är faktorer som restaurangen kan påverka och kontrollera genom handlingar (Baines, m fl., 2011). Möjligheter och styrkor är faktorer som gynnar restaurangen positivt på något sätt och som bidrar till att de når sina mål. Svagheter och hot är däremot faktorer som kan skada restaurangen på något sätt så att målet inte uppfylls (Baines, m fl., 2011). Därför menar Mossberg och Sundström (2011) att SWOT-analysen ska användas till att ta reda på de viktigaste frågorna, så att detta kan väcka tankar om hur svagheter och hot omvandlas till styrkor och möjligheter. Summan av SWOT-analysen kan mynna ut i ett strategiskt val anser Baines, m fl., (2011). I denna uppsats användes SWOT-analysen för att strukturera restaurangernas hållbara matavfallshantering. Restaurangcheferna arbetar i dag aktivt med frågan och genom att använda SWOT-analysen synliggjordes delar som ändå kan förbättras.

De fyra faktorerna i analysen är:

- **Styrkor** (Strengths, S) är något som restaurangen är bra på eller ger marknadsfördelar.
- **Svagheter** (Weaknesses, W) är något som restaurangen saknar eller utför på ett sämre sätt i jämförelse med andra.
- **Möjligheter** (Opportunities, O) är att restaurangen kan avancera genom att utveckla och tillfredsställa ett ouppfyllt behov på marknaden.
- **Hot** (Threats, T) är något som någon gång i framtiden kan skada och/eller minska utfallet av restaurangens agerande.

Tabell 1. Planeringshjälpmedlet SWOT. Modifierad från Mossberg och Sundström (2011).

	Styrkor för att nå uppsatta mål	Svagheter för att inte nå uppsatta mål
Mikromiljö	S	W
	Möjligheter för att nå uppsatta mål	Hot för att inte nå uppsatta mål
Makromiljö	O	T

Fotografier

Efter intervjun togs fotografier för att minnas (se bilaga 3). Istället för en traditionell observation valdes fotografering med hjälp av mobiltelefonen utan att redigera miljön där bilderna togs. Fokus var på matavfallshanteringen. Detta för att ge stöd till det som sagts under intervjun. Enligt Bryman (2011) kan man använda sig av fotografier som minneshjälp samt att de stärker resultatet och skapar trovärdighet.

Databearbetning och analys

Analyssättet som användes var en kvalitativ innehållsanalys enligt Bryman (2011) är det vanligaste tillvägagångssättet. En innehållsanalys utgår från två egenskaper, den första är objektivitet som innebär att man ska koppla insamlade data till kategorier samt nyckelord. Den andra egenskapen är systematik som innebär att det ska tillämpas på ett konsekvent sätt. Detta för att minska felkällan. Bryman (2011) menar att dessa två egenskaper i innehållsanalysen måste appliceras så att forskarens egna värderingar utesluts. De semistrukturerade intervjuerna ren skrevs på datorn utifrån samma metod efter intervju tillfällena, för att inget skulle glömmas bort. De transkriberade intervjuerna analyserades med hjälp av kvalitativ innehållsanalys som innebär att innehållet bryts ner i mindre delar så att man kan använda det som är relevant för att besvara studiens syfte samt frågeställningar (Bryman, 2011). Detta har resulterat i tabell 2. Nyckelorden ifrån SWOT-analysen har sedan kategoriserats till hållbar utvecklings tre delar (se tabell 3). Intervjuguiden användes som instrument vid bearbetning vid datainsamlingen. Vid bearbetning av resultatet användes två rapporter från MarketWatch som också använde SWOT-analyser på verksamheter inom livsmedelsindustrin. Darden Restaurants, Inc (2012) börjar sin rapport med att ge en övergripande bild av verksamheten. Detta gjordes även in denna uppsats med hjälp av de semistrukturerade intervjuerna. Intervjuerna tillsammans med fotografierna gav en förståelse hur vardera restaurang arbetade med just sin matavfallshantering. De tre SWOT-analyserna sammanställdes i en tabell (se tabell 2) och snarlika nyckelord kategoriserades till ett ord. I rapporten från General Mills, Inc (2012) har de sammanställt en SWOT-analys av sin verksamhet och sedan förklarat innebörden av samtliga nyckelord. Detta har gjorts även i denna studie. För att sedan kunna koppla detta till hållbar utvecklings tre kategorier sammanställdes ytterligare en tabell (se tabell 3). Detta för att ge en tydlig bild av vad intervjuerna handlade om så att man lätt kan förstå innehållet.

Teori

Denna studie utgick från hållbar utveckling som forsknings perspektiv. Bergström och Post (2007) har också hållbar utveckling som forsknings perspektiv i deras studie. Hållbar utveckling består av tre delar, ekonomisk tillväxt, miljöhänsyn och socialt ansvar. För att kunna identifiera vilka ytterligare insatser som kan göra för att skapa en hållbar matavfallshantering användes SWOT-analysen som ett instrument (se tabell 3) där de olika nyckelorden i SWOT-analysen kategoriserades om utifrån Hållbar utvecklings tre kategorier och på så vis synliggjorde utvecklingsmöjligheter för att arbeta vidare för en hållbar avfallshantering. För att hållbar utveckling ska fungera måste de tre delarna vara i samspel (Bergström & Post, 2007). Genom att studera hållbar matavfallshanteringen hos restaurangerna har man kunnat studera miljöhänsyn, ekonomisk tillväxt och socialt ansvar.

Metodologiska övervägande

För att kunna garantera en hög kvalitet i denna studie, har enbart källor använts som varit publicerade på business source premier eller myndigheternas olika websidor. Jag har ställt mig kritisk till den information som samlats in för att kunna avgöra innehållets tillförlitlighet som Patel och Davidson (2003) menar att man ska göra. Dessutom har jag varit självkritisk så att personliga erfarenheter och åsikter har exkluderats från rapporten. För att säkra trovärdigheten i studien respondentvalidering använts (Patel & Davidson, 2003). Detta innebär att resultatet granskades av intervjupersonerna före studien publicerades så att innehållet överensstämde med vad som hade sagts. Då studien använde sig av innehållsanalys som ses vara en ”öppen forskningsmetod” enligt Bryman (2011) så är det lätt att göra en replikation på andra områden och uppföljningsstudier. Det negativa med att använda sig av en innehållsanalys är att studien inte kan vara bättre än av den information studien bygger på menar Bryman (2011). Alla val i studien har motiverats och förklarats, detta för att vara så noggrann som möjligt.

Etiska aspekter

Vid studiens genomförande följdes de fyra forskningsetiska huvudkrav (se bilaga 1) vid svensk forskning enligt Bryman (2011):

- *Informationskravet*: Det informerades om studiens syfte, samt att deras deltagande var frivilligt samt att det kunde avbrytas när som. Dessutom hur intervjuerna skulle gå tillväga.
 - *Samtyckeskravet*: Deltagarna vid undersökningen har rätt att själva bestämma över sin medverkan. Samtliga tre deltagare samtyckte.
 - *Konfidentialitetskravet*: All data som behandlas i uppsatsen hanterades konfidentiellt. Vilket innebär att det bara är relevanta personer som har tagit del av datan.
 - *Nyttjandekravet*: Den data som samlades användes för forskningsändamålet, det vill säga endast i denna kandidatuppsats.
- Samtliga deltagare godkände alla dessa krav.

Resultat

I detta avsnitt presenteras resultaten. Avsnittet börjar med en presentation av de tre olika restaurangerna samt hur verksamheterna arbetar just med deras matavfallshantering. Till detta finns fotografier som underlag för att verkligen förstå hur de arbetar. Sist presentareas SWOT-analysen som visar hur man kan koppla matavfallshantering till hållbar utveckling.

Restaurang Göteborg

Detta är en restaurang som serverar svensk husmanskost med influenser ifrån 1960- och 1970 talet. De serverar 1000-1200 á la carte portioner mat om dagen under högsäsong och under lågsäsong är det hälften så många portioner/dag. Köket är bemannat med fyra till fem kockar under dagen. Det är så mycket mat som tillagas så i den mån det är hållbart gör de saker från grunden men grönsakerna är till största delen frysta, fonder köps in medan allt kött och all fisk putsas på plats.

- Hur hanterar restaurangen sitt matavfall samt hur det fungerar

I köket finns det fyra stycken sopsäckar att slänga brännbart i samt att matavfallet från köket sorterar vardera kock ut i kantiner som sedan slängas i ett inkast "Grisen" som ligger in till diskutrymmet (se bilaga 3). Restaurangen har investerat i ett vakuumsystem för matavfall som transporterar matavfall med hjälp vakuumteknologi i lufttäta rör under jorden, dessa mynnar ut vid en miljöstation på området. När matavfallet kommer till miljöstationen filtreras luften ut från matavfallet. Matavfallet samlas i en stor cylinder som sedan mals ner och blandas med en del vatten, denna massa förvaras sedan i en tank under marken. Förvaringsenheten töms ca fem gång per år av Renova. Intervjupersonen uppfattar sin matavfallshantering med hjälp av vakuumsystemet som helt fantastiskt bra.

Matavfallet som uppstår under service är inte så mycket, det är sådant som hamnar på golvet, kantbitar som inte går att sälja till gästerna samt sådant som sitter fast i bläck och dylikt. Men sen efter stängning när servicen är slut slängs sådant som personalen inte vill äta för att det inte går att behålla p.g.a. att de har varmhållits för länge. Matavfallet från matsalen är det gästerna inte äter upp ifrån tallriken, samtidigt vill de inte ge gästerna för små portioner.

- Hur de ska minska sitt matavfall

Hur intervjupersonen ska minska sitt matavfall är att de ska bli bättre med hantering vid produktion och verkligen tänka på att slänga matavfall i sina kantiner under service. De kanske varmhåller för mycket mat i slutet av dagen då de måste slänga en del efter service. Men man vet ju inte hur många gäster som kommer och äter så det är svårt att veta hur mycket som ska tillagas då de inte vill tillaga för lite mat menar intervjupersonen.

Restaurang Malmö

I Malmö är restaurangen ekologisk och som har detta som en röd tråd genom verksamheten. De serverar mer än 100 à la carte portioner mat per dag under högsäsong och under lågsäsong är det max 100 portioner om dagen. Köket är bemannat med två kockar under hela dagen. Det mesta som går att göra är gjort från grunden.

- Hur hanterar restaurangen sitt matavfall samt hur det fungerar

De följer Stockholm stads regelverk för sophantering då Malmö stad inte har lika bra utarbetat regelverk. Enda sedan de öppnade har de arbetat med matavfallskvarnar kombinerat med slamtank och fettavskiljare. De har två stycken matavfallskvarnar som är installerade i restaurangens befintliga diskhoar, en i köket samt en i diskutrymmet (se bilaga 3). Avloppet från köket samt diskutrymmet rinner via slamtanken och sedan till fettavskiljaren. Matresterna lagras i slamtanken under restaurangen som sedan töms veckovis av en sugbil. Det som gästerna lämnar kvar på tallriken samt det icke ätbara matavfallet slängs i en papperspåse i diskutrymmet som sedan förvaras i ett kylrum medan all kaffesump går till gödning i restaurangägarens rabatter och trädgårdslandet hemmavid.

Intervjupersonen uppfattar sitt matavfall som litet då han har full koll på hela flödet och ser detta som en resurs för verksamheten han driver. Intervjupersonen ser inte att det finns någon bättre metod att ta till vara på matavfall. Främsta orsaken till matavfall i hans verksamhet är vädret, för att han har många sittplatser utomhus.

- Hur de ska minska sitt matavfall

Om intervjupersonen ska minska på sitt matavfall är det i sådana fall att servera mindre portioner till gästen.

Restaurang Stockholm

I Stockholm är det en restaurang med tysk och svensk husmanskost, till detta kan de servera 100 olika ölsorter samt att de erbjuder livemusik varje dag. Restaurangen serverar runt 80 à la carte portioner mat om dagen. För att klara av detta jobbar det två kockar i köket. Maten de serverar tillagar de från grunden.

- Hur hanterar restaurangen sitt matavfall samt hur det fungerar

Sedan årsskiftet 2013/2014 arbetar de mot en privat matavfallshämtare. I dagsläget har de tre stycken hinkar utplacerade i köket där de slänger matavfall medan det icke ätbara matavfallet slängs bland brännbart (se bilaga 3). I ett separat soprum finns det en fettavskiljare som avloppen från köket är kopplade till samt att här finns ett 190-liters-kärl som de tömmer hinkarna med matavfall i. Detta kärl töms tre gånger i veckan och för denna service betalar de 1600 SEK om året. Utöver detta sorterar de sina sopor enligt Stockholm stads regelverk.

Intervjupersonen uppfattar sitt matavfall som litet där största delen kommer ifrån gästens tallrik. Köket bidrar med mindre än 5 procent till matavfall tillägger intervjupersonen.

- Hur de ska minska sitt matavfall

Han ser sin nya metod som en resurs då han gör något gott för miljön samt att han inte ser serviceavgiften som en stor kostnad. För att intervjupersonen ska minska sitt matavfall vill han minska användningen av ofärgat papper och matavfallet ifrån tallriken. Utöver detta vill han även att leverantörer tar med sig sina kartonger tillbaka samt att han har börjar servera mer öl på fat än öl på flaska. För att intervjupersonen ska förbättra sin matavfallshantering behöver han bättre integrerade system som minskar hanteringen med några steg.

Hanteringen av matavfall utifrån SWOT-analysen

Tabell 2. De tre intervjuerna sammanställd i en SWOT-analys.

	Styrkor för att nå uppsatta mål	Svagheter för att inte nå uppsatta mål
Mikromiljö	<ul style="list-style-type: none">- Minskad fysisk arbetsbelastning- Förbättrad psykiska arbetsmiljö- Medvetna val- Minskad miljöbelastningBättre miljö i soprummen- Minskade kostnader- Marknadsföring- och konkurrensfördelar- Ökad publicitet- Bättre relationer	<ul style="list-style-type: none">- Fel hantering- Glöms bort- Gemensamma rutiner- ”Bökigt”
Makromiljö	<p>Möjligheter för att nå uppsatta mål</p> <ul style="list-style-type: none">- Svinnet syns- Medvetna inköp- Bättre i andra delar- Nya affärsmässiga möjligheter- Informationsspridning, ex. Word-to-mouth- Ny publik	<p>Hot för att inte nå uppsatta mål</p> <ul style="list-style-type: none">- Naturfenomen- Soptömning- Regelverk ändras- Fastighetsägaren- Livsstilar/Nya trender- Förpackningar

Genom att använda SWOT-analys har man kunnat studera hanteringen av matavfall i de tre restauranger. De styrkor som en hållbar matavfallshantering bidrar till är att man minskar den fysiska arbetsbelastningen med färre tunga lyft för att matavfallet sorteras ur arbetsmiljön direkt. Detta bidrar till förbättrad psykisk arbetsmiljö med följd av glad personal samt att medvetenheten av en hållbar utveckling ökar. En hållbar matavfallshantering minskar belastningen både på miljön och soprummet. Det minskar belastningen på miljön för att rätt sopor hämtas vid rätt tillfälle så att koldioxidutsläppet kontrolleras. Miljön i soprummet blir bättre genom att det blir ordning och reda, dofter och hygien blir avsevärt bättre. Samt att det inte behövs luftkonditionering för att matavfallet har sorterats ut. Det skapar dessutom plats i form av att sopberget av svarta plastsäckar i soprummet minskar. Man får en över blick av sitt

matavfall så att restaurangen kan göra åtgärder så som att minska portionerna för att minska kostnaderna. Det medvetna valet om en bättre miljö gör att man arbetar på ett annorlunda sätt gentemot sina konkurrenter detta medför marknadsförings- och konkurrensfördelar som bidrar med bra publicitet samt att man kan Svanen eller KRAV märka sin restaurangverksamhet som blir en symbol utåt till intressenter. Hållbar matavfallshantering kan bidra till bättre relationer mellan de anställda samt restaurangen och gästerna. Anställda får en ökad medvetenhet kring restaurangens avfallshantering som bidrar till bättre förtroende till restaurangägaren. När gästerna får en inblick i hur personalen arbetar för en bättre miljö bidrar detta till återkommande gäster.

De svagheter en hållbar matavfallshantering kan orsaka kan vara att man hanterar matavfallet fel med påföljd av reparationskostnader eller krav från kommunen. Den mänskliga faktorn under stressiga situationer när det rent av glöms bort att sorteras, okunskap eller ignorans. Att det blir svårt att få igenom gemensamma rutiner så att samtliga i personalen sorterar i alla lägen. För att man kan tycka att det är tidskrävande eller att det är bökigt att springa fram och tillbaka, kanske till och med in och ut genom låsta dörrar, för att tömma sitt matavfall. Så istället hamnar det bland brännbart.

Möjligheterna som finns med hållbar matavfallshantering kan vara att svinnet syns på ett helt annat sätt nu både fysiskt i soprummet men även i ekonomin och man kan göra strategiska förändringar där det behövs. När svinnet syns på ett annat sätt kan restaurangen göra bättre inköp, ex fler ekologiska varor. Man styr produktionen så att man inte producerar för mycket. Medvetenheten hos personalen kan bidra till att verksamheten blir bättre i andra delar också. Arbetet med hållbar matavfallshantering kan öppna nya affärsmässiga möjligheter för restaurangen med marknader man inte tidigare haft koll på. Genom att informera gästerna om verksamhetens medvetna matavfallshantering sprids ryktet via word-to-mouth som genererar ny publik som ökar försäljningen.

Hot som kan stävja denna typ av matavfallshantering kan vara att Sverige drabbas av ett naturfenomen (kraftigt regn, snö, vind o.s.v.) så att hanteringen i alla led inte kan genomföras. Att något händer så att de inte soptömningen inte sker. Att regelverk ändras så att det ställer nya krav på restaurangen med följd av att de måste göra förändringar i sin verksamhet. Samt att fastighetsägaren inte tycker som restaurangen att det är en bra idé med hållbar matavfallshantering eller att det visar sig att de har skött det dåligt i hans ögon och han vill avveckla den delen av soprummet för att göra plats för något annat. Det kan även vara att befolkningens livsstilar ändras så dramatiskt så att det påverkar restaurangen negativt eller att nya trender uppstår. Ett steg tillbaka är också förpackningarna av råvarorna t.ex. att det är förpackat i plast, som förvaras i en papplåda, som ligger i en kartong.

Utmaningarna ur ett hållbart perspektiv

Genom att studera matavfallshanteringen hos restaurangerna har man kunnat studera miljöhänsyn, ekonomisk tillväxt och socialt ansvar. Den stora utmaningen för restaurangerna finns under socialt ansvar (se tabell 3). Restaurangerna måste jobba med de mänskliga faktorerna för att arbetet med matavfallshandtering ska vara hållbart. Det är samma nyckelord som i tabell 2 men de har anpassats till hållbar utveckling nedan. Detta har synliggjort att det sociala ansvaret har stor förbättringspotential hos restaurangerna.

Tabell 3. Fördelar/nackdelar med avfallshandtering kopplat till de tre kategorierna i hållbar utveckling.

Hållbar utveckling;			
	Miljöhänsyn	Ekonomisk tillväxt	Socialt ansvar
+	<ul style="list-style-type: none"> + Minskad miljöbelastning + Svinnet syns 	<ul style="list-style-type: none"> + Minskade kostnader + Marknadsföring- och konkurrensfördelar + Ökad publicitet + Medvetna inköp + Bättre i andra delar + Nya affärsmässiga möjligheter + Ny publik 	<ul style="list-style-type: none"> + Minskade fysiska arbetsbelastningar + Förbättrad psykisk arbetsmiljö + Medvetna val + Bättre miljö i soprummen + Bättre relationer + Informationsspridning
-	<ul style="list-style-type: none"> - Naturfenomen - Förpackningar 	<ul style="list-style-type: none"> - Regelverk ändras 	<ul style="list-style-type: none"> - Fel hantering - Glöms bort - Gemensamma rutiner - ”Bökigt” - Soptömning - Fastighetsägare

Diskussion

I detta avsnitt diskuteras metodvalet samt på vilket sätt vald metod kan ha påverkat resultatet. Dessutom diskuteras vilka referenser som använts. Sist diskuteras resultatet med hjälp av aktuell forskning på området.

Metoddiskussion

I metoddiskussionen diskuteras metodvalet och överväganden under analysarbetet. Förslag till förbättringar tas upp i detta avsnitt också.

Urvalet i studien var målstyrt och det valdes tre restauranger som arbetar med hållbar avfallshantering. Man borde därför inte dra generella slutsatser om att det ser ut som resultatet visar för alla restauranger i Sverige, då alla restauranger har olika förutsättningar. Vid restaurangbesöken genomfördes semistrukturerade intervjuer, vilket var ett bra ställe att hålla intervjuerna på. Semistrukturerade intervjuer var ett bra sätt att intervjuerna på, däremot hade intervjuaren kunnat vara bättre påläst på området vilket hade underlättat diskussioner mellan intervjuare och intervjuperson. Om strukturerade intervjuer hade använts hade data inte innehållit individuella åsikter, begränsat intervjun samt att möjligheten att ställa följdfrågor försvunnit menar Bryman (2011). För att jag tillsammans med restaurangägaren fyllde i SWOT-analysen och detta är det främsta resultatet i denna studie. Med en bra intervjuguide och gedigna anteckningar fick jag ut mycket data av intervjuerna som också underlättade kodningsprocessen vid analysarbetet. Dessvärre fungerade inte inspelningsfunktionen så att två av tre intervjuer inte gick att transkribera. Men en bra intervjuguide och mycket anteckningar gjorde att mycket av informationen inte gick förlorad. Intervjuguiden testades i en pilotstudie och så även tidsramen, en timme. I denna studie kompletterades intervjuerna av fotografering vid rundturen i restaurangen. Istället för att göra en observation kan fotografier ge mycket information och är inte tidskrävande vid genomförandet på samma sätt samt att man riktade fokus åt forskningsområdet. Som Fangel och Sellerberg (2011) också menar att fotografering berättar om och riktar uppmärksamhet mot det man har sett. Med ett explorativt förhållningssätt blev informationen gedigen och de verktyg som användes passade denna studie. Databearbetning och analysen genomfördes utifrån en kvalitativ innehållsanalys. Enligt Bryman (2011) arbetar man med att koppla texten till nyckelord man bestämt i förväg. Detta var ett bra sätt att arbeta och föll naturligt vid struktureringen av insamlade data. Vid presentationen av resultatet utgick jag från hur andra presenterar innehållet i sin SWOT-analys och inledde med att ge en övergripande bild av restaurangen, därefter redovisades nyckelorden och analysen av dessa.

Metodologiska övervägande

Under studiens gång har jag varit källkritisk och varit kritisk mot den information som samlats in och försökt använda litteratur främst från 2000-talet. Huvudreferenserna är publicerade av stora förlag, myndigheter eller är kurslitteratur. Det var lite svårt att få respondentvalidering på slutgiltiga resultatet av samtliga deltagare eftersom sammanställningen drog ut på tiden. Respondentvalideringen genomfördes vid genomförandet av SWOT-analysen under intervjun. Genomförandet av denna studie kan man replikera. För att kunna garantera en hög kvalitet i denna studie har alla val motiverats och analysen redovisats, detta för att vara noggrann och öka tillförlitlighet.

Resultatdiskussion

I detta avsnitt diskuteras resultatet med anknytning till aktuell forskning och mina tre frågeställningar.

- Hur hanterar restaurangen sitt matavfall?
- Hur fungerar matavfallshanteringen i praktiken?
- Hur kan man förbättra matavfallshanteringen så att den blir mer hållbar?

Genom att studera matavfallshanteringen har man kunnat se miljöhänsyn, ekonomiskt tillväxt och socialt ansvar inom restaurangerna. Lidskog och Sundqvist (2011) menar att många miljöfrågor kan förklaras utifrån samhället och befolkningens livsstilar, och att befolkningen måste ändra sina värderingar och förbättra sin kunskap om miljön. I en restaurang står människan i fokus både som konsument och producent. Genom att människorna i restaurangen interagerar (både personal och gäst) kan information om hållbar avfallshanteringen spridas. Då har gästen möjligheten att ta åt sig det nya beteendet och sprida informationen samt göra något gott för miljön. Som resultatet visar har trender inte specificerats i någon av kategorierna av hållbar utveckling. För att matavfallshantering påverkas starkt av trender. När restaurangen arbetar för att öka medvetenheten kan detta ge ökad publik och ökar regeringens måluppfyllelse grad (Jordbruksverket, m.fl., 2012). Vid beteendeförändring behöver restaurangen informera om det nuvarande beteendet till personalen. När personalen känner till det, behövs information om alternativa beteenden samt de positiva effekterna med dessa (Ekvall & Malmheden, 2012). Med goda relationer i restaurangen kan matavfallshanteringen bli bättre som framförs i resultatet. Berätta om den moraliska aspekten med hållbar avfallshantering, vad man bör göra för gruppen, detta kan bidra till att personalen testat det nya beteendet. Slutligen kan man informera om vad andra gör för att få ett varaktigt beteende hos personalen. Detta gör att personalen får stöd i sitt nya beteende. Att sortera ut biologiskt avfall är något som många upplever besvärligt (Ekvall & Malmheden, 2012). Restauranger bör utforma avfallshantering så att det blir lätt att göra rätt. Om ett beteende upplevs som lätt, kan positiva attityder knytas till avfallshanteringen som bidrar till att man utför beteendet. Om individen upplever att de behöver göra en uppoffring räcker det inte att det är lätt. Individen bör vara motiverad, medveten om de negativa konsekvenserna av att göra fel, förstå att det gör nytta, är effektivt, samt att alla i gruppen gör

det. Restaurang Stockholm tar upp i resultatet att det behövs bättre integrerade system, beteendeförändring kan vara ett redskap för detta. När alla i personalen har samma beteende vid avfallshantering är det lätt att få in nya individer i gruppen för de vill bli accepterade och omtyckta. Informationen till nya individer ska vara lättillgängligt, tydligt och ha ett högt instruktionsvärde. Detta innebär att efter att läst informationen ska folk enkelt förstå vad de ska göra och hur (Ekvall & Malmheden, 2012). Som Göteborg hade uppsatt intill sitt inkast (se bilaga 3). Informationen kan innehålla Zarembas (2006) fem egenskaper vid kommunikation för att lyckas. Kommunikation kan innehålla *tid, tydlighet, korrekt, lämpligt* samt *trovärdigt* (Zaremba, 2006). Om restaurangen har samma beteende kring avfallshanteringen så kan de informera gästerna om skyldigheter att vara miljövänlig och källsortera.

Bra gemensamma rutiner gynnar samtliga medarbetares arbetsmiljö. Restaurang Göteborgs mening med att minska sitt matavfall är att de ska bli bättre med hanteringen med gemensamma rutiner. Genomarbetade rutiner om hur restaurangens matavfall hanteras är viktigt så att alla i gruppen gör på samma sätt. Om restaurangens matavfallshantering blir bättre, personalens ansvarskänsla ökar blir individen mer nöjd med sin arbetsmiljö (Bryne & LeMay, 2006). Men som intervjupersonerna menar att det är svårt att få igenom gemensamma rutiner. För att alla ska förstå varför, bör restaurangägarna utbilda sin anställda och ge dem verktygen till att gör rätt. Till sin hjälp har restaurangägarna miljöbalken (1998:808), avfallsförordningen (2011:927) samt avfallsdirektivet (2008/98/EG). Genom att systematiskt utbilda sin personal på området ger man personalen kunskapen att göra rätt och man kan sedan ställa krav ut efter detta. Det dagliga arbetet med matavfall bör även kontrolleras och följas upp så att det sköts. Restaurangen i Malmö berättar om vikten av att ha full koll på hela flödet av matavfall och ser detta som en resurs.

Att minska sitt matavfall tyckte samtliga intervjupersoner var viktigt samtidigt som de borde servera mindre portioner. Restaurangen i Göteborg tog upp vikten av att vara bättre vid produktionen så man inte lagar för mycket mat. Detta motsvarar första steget i avfallshierarkin att man ska sträva efter att undvika uppkomsten av matavfall (2011/2175(INI)). Eftersom ekonomin styr produktionen måste restaurangerna vara kostnadseffektiva så att matavfallen minskar menar Bergström och Post (2007).

Studien visar att det finns åtminstone tre olika sätt att arbeta med hållbar matavfallshantering (se bilaga 3). Den nya tekniken underlättar arbetet i området men det fungerar även bra med spann och påse. Restaurang Stockholm menade att bättre integrerade system minskar hanteringsprocess för personalen. Men det viktiga ligger i att personalen måste acceptera det och jobba hållbart för en trivsammare arbetsmiljö. Restaurangen i Göteborg menar att de verkligen måste tänka på att slänga matavfallet även under service. Om det inte sköts ordentligt kommer arbetsmiljön i restaurangen bli stressig. Om det finns bra gemensamma rutiner och tydliga mål finns det möjlighet att restaurangen blir bättre. SWOT-analysen visar att hållbar matavfallshantering gör att man jobbar annorlunda gentemot sina konkurrenter. Allt hör ihop så en restaurang bör vara lika bra inom sina olika delar för att lyckas.

Resultatet vid hantering med matavfall separat visar sina styrkor i minskad fysisk arbetsbelastning då tunga lyft reduceras samt en förbättrad psykisk arbetsmiljö med gladare personal. Att restaurangerna jobbar aktivt med socialt ansvar innebär att de ska kunna ge den enskilda individen grundläggande mänskliga behov (Bergström & Post, 2007). När man kopplade SWOT-analysen till hållbar utveckling hamnade samtliga svagheter under kategorin socialt ansvar. Kopplingen till hållbar utveckling visar även att det är mycket positivt som gynnar socialt ansvar. Utifrån detta kan man göra de åtgärder som behövs.

Det visar sig i resultatet att det är klokt för restauranger att arbeta med hållbar matavfallshantering, där man kontrollerar hanteringen med hjälp av hållbar utvecklings tre kategorier. Hållbar matavfallshanteringen bidrar till att restaurangen får en överblick av matavfallet så man kan styra produktionen bättre så att svinn minskar. Det man har att gå efter är de bestämmelser som kommer från europaparlamentet och regeringen och följer de strategier som är framtagna och jobbar för att nå uppsatta miljömålen. Detta kanske är svårt för den individuella restaurangen att stätta sig in i. Men det finns i varje kommun någon som ansvarar för detta, exempelvis en Agenda 21-samordnare eller enheten för renhållning i kommunen. Resultatet påpekar att restauranger borde ha tydligt uppsatta miljömål så att personalen kan uppnå dessa. Hållbar matavfallshanteringen kan stävjas av ändrade regelverk eller regeringsskifte, något som kan försvåra förutsättningarna med arbetsmetoden.

Slutsats

Studien visar att det främst är inom Socialt ansvar som ytterligare förbättringar kan göras för att få en mer hållbar matavfallshantering. Med bra information kring hur avfallshanteringen ska skötas kan restaurangen skapa goda relationer internt som i sin tur bidrar till att arbetat med en hållbar matavfallshantering gynnas. Restaurangerna bör utforma avfallshanteringen så att det är lätt att göra rätt. Ett förslag är att det behövs bättre integrerade system. När alla i personalen har samma beteende vid avfallshanteringen är det lätt att få in nya individer i gruppen. Information bör vara lättillgänglig, tydlig och ett högt instruktionsvärde. Likaså är bra kontroll över hela matavfallsflödet en resurs för restaurangen. Resultatet visar att med hjälp av gemensamma rutiner blir matavfallshanteringen bättre och med tydliga mål finns det möjlighet att restaurangen blir bättre. Dock kan det vara svårt att få igenom gemensamma rutiner. För att alla ska förstå varför, bör restaurangägarna utbilda sin anställda och ge dem verktygen till att gör rätt samt att en konsensus bör finnas för att bedriva hållbar avfallshantering. Genom att systematiskt utbilda sin personal på området ger man personalen kunskapen att göra rätt och man kan sedan ställa krav ut efter detta. Det dagliga arbetet med matavfall bör även kontrolleras och följas upp så att det sköts. Studien visar att det finns åtminstone tre olika sätt att arbeta med matavfallshantering. Den nya tekniken underlättar arbetet i området men det fungerar även bra med spann och påse. Restauranger bör tänka på att slänga matavfallet även under service.

Hållbar matavfallshantering visar sina styrkor i minskad fysisk arbetsbelastning då tunga lyft reduceras samt en förbättrad psykisk arbetsmiljö med gladare personal. När man kopplade SWOT-analysen till hållbar utveckling hamnade samtliga svagheter under kategorin socialt ansvar. Kopplingen till hållbar utveckling visar även att det är mycket positivt som gynnar socialt ansvar. Utifrån detta kan man göra de åtgärder som behövs.

Fortsatt forskning

Matsystemet gynnas av vidare forskning inom ämnesområdet ”avfallshantering” utifrån ett hållbarhetsperspektiv. Som resultatet tydligt visar är det obalans mellan de tre restaurangerna som har studerats i denna studie. Jag anser att metoden i denna studie kan användas till fortsatt forskning samt att man kan intervjua personalen om hur de upplever hållbar matavfallshantering. Djupare kunskap och forskning inom området matavfallshantering och hållbar utveckling kan bidra till bättre och förfinade riktlinjer för restauranger.

Referenser

Avfall Sverige (2006). *Matavfall från restauranger, storkök och butiker – nyckeltal med användarhandledning*. (RVF rapport, 1103-4092). Malmö: Daleke Grafiska AB

Baines, P., Fill, C., & Page, K. (2011). *Marketing*. New York: Oxford University Press

Barnard, C.I. (1968). *The functions of the executive*. Cambridge, MA.: Harvard University Press

Bergström, K. & Post, A. (2007). *Hållbar utveckling i matsystemet*. I Pipping Ekström, M., Åberg, H., Bergström, K., & Prell, H. (Red.), *Hushållsvetenskap & Co* (s. 65-74). Göteborg: Göteborgs Universitet

Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Iber AB

Byrne, Z.S., & LeMay, E. (2006). *Different media for organizational communication: perceptions of quality and satisfaction*, *Journal of Business and Psychology*, Vol. 21 No. 2, pp. 149-73

Carlsson-Kanyama, A., & Engström, R. (2003) *Fakta om maten och miljön. Konsumtionstrender, miljöpåverkan och livscykelanalyser*. (Naturvårdsverket, 5348). Stockholm: Naturvårdsverket

Darden Restaurants, Inc. (2012). *MarketWatch: Food*, 11(10), 21-28

Ekvall, T., & Malmheden, S. (2012) *Hållbar Avfallshantering – Populärvetenskaplig sammanfattning av Naturvårdsverkets forskningsprogram*. (Naturvårdsverket, 6523). Stockholm: CM Gruppen AB

Fangen, K., & Sellerberg, A-M. (2011). *Många möjliga metoder*. Lund: Studentlitteratur AB

General Mills, Inc. (2012). *MarketWatch: Food*, 11(11), 19-26

Heide, M., Johansson, C., Simonsson, C., & Clarén, A. (2005). *Kommunikation & organisation*. Malmö: Liber

Ilrecycling (u.å) *Avfallstrappa*. Hämtad 2015-04-11 från <http://www.ilrecycling.com/atervinning-och-kallsortering/avfallstrappa/>

Jagers, S C. (2005). *Hållbar utveckling som politik: om miljöpolitikens grundproblem*. Malmö: Liber.

Jordbruksverket, Livsmedelsverket, & Naturvårdsverket. (2012). *Låt matavfall bli smart avfall*. Hämtad 2015-04-11 från <http://www.jordbruksverket.se/download/18.465e4964142dbfe44708b4a/1389945618443/L%C3%A5t+matavfall+bli+smart+avfall.pdf>

Konsensus (2015-04-11). I Wikipedia. Hämtad 2015-04-24 från <http://sv.wikipedia.org/wiki/Konsensus>

Kvale, S. (1997). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur

Lidskog, R., & Sundqvist, G. (2011). *Miljösociologi*. Lund: studentlitteratur AB

Lindbom, I., Esbjörnsson, C., Forsman, J., Gustavsson, J., & Sundström, B. (2013). *Åtgärder för minskat svinn i livsmedelsindustrin – ett industri- och kedjeperspektiv*. (Naturvårdsverket, 6595). Stockholm: Institutet för Livsmedel och Bioteknik, SIK.

Livsmedelsverket (2007). *Rapport – Livsmedelsverkets särskilda sektorsansvar för miljömålsarbetet*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Luthander, J. (2014). *Hur styrs avfallshanteringen i Sverige?*. Hämtad 2015-04-30 från <http://www.skurup.se/21453>

Merriam, S. (1994). *Fallstudien som forskningsmetod*. Lund: Studentlitteratur AB.

Mikkola, M. (2009). *Shaping professional identity for sustainability*. Evidence in Finnish public catering. *Appetite*, (53), 56-65

Mossberg, L., & Sundström, M. (2011). *Marknadsföringsboken*. Lund: Studentlitteratur AB

Möllersten, B. (2009). *Det saknade miljömålet – Om miljöpåverkan i andra länder av svensk konsumtion, med förslag till nytt miljö kvalitetsmål*. Stockholm: Katarina Tryck AB

Naturvårdsverket. (2012). *Från avfallshantering till resurshushållning – Sveriges avfallsplan 2012-2017*. Stockholm: Naturvårdsverket

Naturvårdsverket (2014). *Vad görs åt matsvinnet? Data åtgärder och styrmedel med focus på Norden, Storbritannien och Nederländerna*. (Naturvårdsverket, 6620). Stockholm: Arkitektkopia AB

Naturvårdsverket (2012a). *Utvärdering av 2008 års höjning av kväveoxidavgiften*. (Naturvårdsverket, 6528). Stockholm: Naturvårdsverket

Patel, R., & Davidsson, B. (2003) *Forskningsmetodens grunder: att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. Lund: Studentlitteratur AB

Persson, C., Persson, T. (2011). *Hållbar utveckling – människa, miljö och samhälle*. Lund: Studentlitteratur AB

Regeringskansliet. (2004). *Sveriges miljömål*. Hämtad 2015-04-11 från <http://www.regeringen.se/sb/d/2055>

Richmond, V. P & McCroskey, J.C. (2001). *Organizational communication for survival: Making work, work* (2:a uppl). Boston. MA.: Allyn and Bacon

Sanne, C. (2012). *Hur kan vi leva Hållbar 2030* (Naturvårdsverket, 6524). Stockholm: CM Gruppen AB

SFS 1998:808. *Miljöbalken*. Stockholm: Miljö- och energidepartementet

SFS 2011:927. *Avfallsförordning* Stockholm: Miljö- och energidepartementet

Zaremba, A. (2006). *Organizational Communication: Foundations for Business & Collaboration*. Thomson South-Western, Mason, OH

World Commission on Environment and Development, Brundtland, G.H. & United Nations Environment Programme. (1987). *Our common future*. Nairobi: United Nations Environment Programme

2008/98/EG. *Europaparlamentets och rådets direktiv*. Hämtad 2015-04-11 från <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:312:0003:0030:SV:PDF>

2011/2175(INI). *Om hur man ska undvika slöseri med livsmedel: strategier för att förbättra livsmedelskedjans effektivitet inom EU*. Hämtad 2015-04-11 från <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+REPORT+A7-2011-0430+0+DOC+XML+V0//SV>

Bilaga 1 – Intervju utskick

Hej,

Mitt namn är Daniel Liljön och jag studerar Restaurangmanagement på Göteborgs Universitet där jag precis har börjat med min examensuppsats inom kostvetenskap. Min uppsats kommer som sagt att handla om HUR restauranger arbetar med att ta hand om sitt matavfall.

Intervjun genomförs på sådant sätt att jag ställa frågor kring ämnet och tar minnesbilder för att sedan sammanställa detta i en marknadsföringsmodell, en så kalla SWOT-analys.

Resultatet av dessa frågor kommer sen kopplas till ämnet hållbar utveckling.

Jag skulle vilja träffa Er som är ledande aktör inom restaurangbranschen för en intervju för att få en uppfattning om hur matavfall hanteras inom restauranger idag.

Om du är intresserad och har tid, hör gärna av dig så får du mer information om min uppsats samt intervjun. Du kan höra av dig via e-post eller per telefon.

Intervjuerna kommer att följa de etiska aspekterna för svensk forskning, detta innebär:

Att jag informerar om studiens syfte.

Att deltagandet är frivilligt och du får avbryta när du vill.

Information om hur tillvägagångssättet ser ut.

Materialet kommer att vara konfidentiell.

Är det en fråga du inte vill svara på, behöver du inte besvara den.

Jag kommer att spela in intervjun och jag kommer även att föra anteckningar på det som sägs.

Minnesbilder kommer tas i verksamheten för att ge bättre information än enbart observation.

Uppsatsen kommer att delas ut efter avslutat arbete.

Uppsatsen kommer att finnas tillgänglig för allmänheten via GU:s databas.

Jag kommer att ge information när uppsatsen publiceras.

Genom din medverkan vill jag också få samtycke om att jag kan använda informationen i min studie.

Med vänlig hälsning,

Daniel Liljön

Tele: 0703658373

E-post: gusliljoda@student.gu.se

Bilaga 2 – Intervjuguide

Presentation

- Namn:
- Hur länge har du arbetat i branschen?
- Hur många måltider serverar ni?
- Vad har ni för typ av restaurang? Inriktning och affärsidé?

Matavfallshantering

- Hur arbetar ni idag med matavfallshantering?
- Hur uppfattar du matsvinnet/matavfallshanteringen? Mängden? Som problem eller resurs? Vad är det som främst orsakar svinn i verksamheten?
- Hur ska det minska? Strategier eller praktiska görande?
- Finns det bättre metoder till att ta till vara på matavfall?

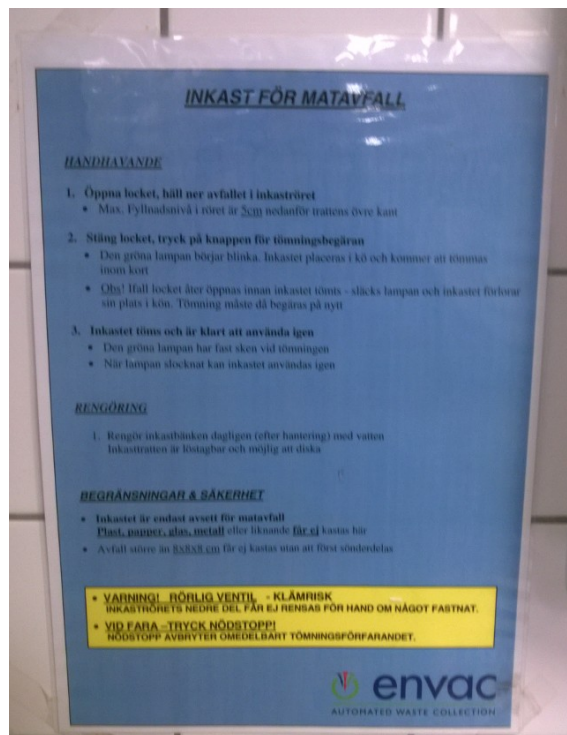
SWOT-analys

- S: Vilka styrkor eller fördelar har restaurangen? Gör ni något bättre än era konkurrenter? Fördelar, vad kan bli bättre?
- W: Vilka svagheter eller brister har ni? Vilka av företagets svagheter går att rätta till, för att bli mindre sårbara
- O: Vilka möjligheter går att uppnå? Lönt att satsa? Vad satsar man på?
- T: Vilka hot upplever ni att ni har? Vad gör ni för att försvara er mot hot?

Bilaga 3 – Fotografier

Restaurang Göteborg

Beskrivning av bilderna, från vänster till höger: ”Grisen” Vakuumsugs inkastet, Gemensamma rutiner om hur inkastet fungerar, Röret som fylls med matavfall.



Restaurang Malmö

Beskrivning av bilderna, från vänster till höger: Sorteringsstation i diskrummet, En av matavfallskvarnarna under en diskho.



Restaurang Stockholm

Beskrivning av bilderna, från vänster till höger: Fettavskiljare tillsammans med en fettunna, Matavfallskärl, Matavfallshinken i köket.

