



**INSTITUTIONEN FÖR KOST-
OCH IDROTTSVETENSKAP**

Hållbar utveckling vid menyplanering

En kvalitativ undersökning av privatägda restauranger

**Beatrice Ljungqvist
Cecilia Habib Westh
Erika Torvaldsson**

Kandidatuppsats 15 hp
Program Kostekonomi med inriktning ledarskap
Vt 2017
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Helena Åberg
Rapportnummer: VT17-21



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Kandidatuppsats 15 hp

Rapportnummer:	VT17-21
Titel:	Hållbar utveckling vid menyplanering, en kvalitativ undersökning av privatägda restauranger
Författare:	Beatrice Ljungqvist, Cecilia Habib Westh och Erika Torvaldsson
Program:	Kostekonomi med inriktning ledarskap
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Hillevi Prell
Examinator:	Helena Åberg
Antal sidor:	53
Termin/år:	VT2017
Nyckelord:	Hållbar utveckling, Menyplanering, Restaurang

Sammanfattning

Allt fler blir medvetna om att hälsa och miljö är viktiga samhällsfrågor. Den här studien fokuserar på hur privatägda restauranger kan arbeta med hållbar utveckling genom menyplanering. Restauranger är verksamheter som har möjlighet att påverka människors matval. En påverkan som kan resultera i ökad konsumtion av livsmedel som är bättre både för hälsan och miljön. Konsumenterna blir allt mer medvetna och efterfrågar restauranger som arbetar med hållbar utveckling. Uppsatsen är en kvalitativ studie. Fyra restauranger i Göteborg valdes ut som undersökningsobjekt med kriteriet att de var privatägda restauranger som arbetar med hållbar utveckling. Fyra semistrukturerade intervjuer gjordes och konventionell kvalitativ innehållsanalys användes för att bearbeta data genom öppen kodning. En pilotstudie genomfördes. En intervju fick genomföras via telefon och övriga tre kunde genomföras ansikte mot ansikte. Resultatet visade att hållbar utveckling hade olika betydelse. Olika metoder för att arbeta mot förbättrad miljö och hälsa tillämpades i restaurangernas menyplanering. De metoder som lyftes var att arbeta med säsongsanpassade, ekologiska och närproducerade livsmedel samt dra ner på köttkonsumtionen. Det största problemet respondenterna upplevde med att arbeta med hållbar utveckling var att de upplevde logistikproblem, då producenterna inte alltid klarade av att leverera de volymer som krävdes. De ställde sig också frågan om det var ekonomiskt försvarbart att köpa in ekologiska varor. Slutsatser som kunde dras från studien var dels att restauranger bör vara beredda att arbeta med säsongsanpassade livsmedel, dels att det krävs engagemang att bedriva restaurang med hållbart förhållningssätt. Restaurangerna har stor potential att bidra till hållbar utveckling genom att fånga upp konsumenternas vilja att handla ekologiskt och styra in konsumenterna på rätt spår. Huvudsaken är inte vilket sätt man arbetar med hållbar utveckling på, utan att arbetet man bedriver faktiskt leder till hållbar utveckling.

Förord

Den här studien har tillkommit under den mest turbulenta våren vi som skribenter kunnat tänka oss. Skrivandet har kantats av personliga motgångar men även om livet har kommit i vägen för arbetet emellanåt så har ändå skrivandet kunnat bli en tillflykt för oss. Vi har gråtit, stöttat och skrivit tillsammans. Trots studiens turbulenta process, har arbetet bidraget till en enorm lärdom och givit oss flera goda kunskaper om skapandet av en studie.

Hela vår utbildning har kretsat kring att vi ska få förståelse för vikten av att värna om människors hälsa samt vilken påverkan vi, genom olika restaurangverksamheter, faktiskt har. Vi har märkt att när man pratar om att främja hälsa, involveras också miljön. Vår planets klimat har blivit ett område som kommit att ligga oss varmt om hjärtat efter de här tre åren. Den här studien har gett oss möjlighet att ytterligare fördjupa oss i frågor kring miljö, hälsa och hållbar utveckling.

Vi vill tacka för handledning av Hillevi Prell och den vägledning som givits. Vi vill tacka Annica Ljungqvist för ett betydelsefullt bidragande under studiens gång. Vi riktar även ett stort tack till de respondenter som ställt upp på intervju.

Tabell 1. Författarnas bidrag

Arbetsuppgift	Procent utfört av: Beatrice/ Cecilia/ Erika
Planering av studien	33/33/33
Litteratursökning	33/33/33
Datainsamling	33/33/33
Analys	33/33/33
Skrivande	33/33/33
Layout	33/33/33

Innehåll

1	Introduktion.....	5
1.1	Syfte	6
1.2	Frågeställningar	6
2	Bakgrund	7
2.1	Verksamheter med möjlighet att påverka.....	7
2.2	Ekonomi i restaurangverksamhet	8
2.3	Miljövänliga livsmedel.....	10
2.4	Närproducerat, ekologiskt och säsonganpassat.....	11
2.5	Användning av miljö- och hälsomärkning	13
2.6	Kostens påverkan på hälsa	14
2.7	Hur restauranger påverkas av trender.....	15
2.8	Tallriksmodellen.....	17
2.9	Menyplanering	18
3	Metod	20
3.1	Design.....	20
3.2	Urval.....	21
3.3	Datainsamling.....	22
3.4	Databearbetning och analys.....	22
3.5	Pilotstudie.....	27
3.6	Etiska överväganden.....	27
4	Resultat.....	28
4.1	Respondenternas uppfattning av hållbar utveckling.....	28
4.2	Ekonomi i restaurangverksamheterna	29
4.3	Mat och miljö	29
4.4	Användning av miljö- och hälsomärkningar	31
4.5	Kostens påverkan på hälsan	31
4.6	Hur restaurangerna påverkas av trender	32
4.7	Menyplanering	33
5	Diskussion	34
5.1	Metoddiskussion.....	34
5.2	Resultatdiskussion.....	36
6	Slutsatser	43
7	Implikationer	44
	Referenser.....	45
	Bilagor.....	50

1 Introduktion

Världen idag kräver att vi människor börjar ta hand om planeten för att befolka den på ett hållbart sätt. Alla människor måste äta och livsmedelsindustrin har stor påverkan på den totala miljöfrågan. Även välfärdssjukdomar som grundar sig i kosthållning är ett ökande problem idag enligt Livsmedelsverket (2016). I Sverige äter varje person omkring 800 kg mat per år och maten vi äter i världen står enligt Gäre och Lyckhage (2012) för en tredjedel av den totala klimatpåverkan. Det har i dagens samhälle blivit ett välbefinnande för många människor att veta om att det man äter bidrar till att djur, miljö och klimat har behandlats på rätt sätt. Hållbart ätande innebär enligt Risku-Norja och Muukka (2013) att öka användningen av närproducerade och ekologiska produkter. Det handlar också om att äta mer vegetariskt och att man anpassar livsmedelsval efter säsong. Studien kommer ha fokus på val av livsmedel vid menyplanering som leder till olika påverkan av miljö och hälsa.

Ofta sammanfaller råden om vilka livsmedel som helst bör konsumeras ur hälsoperspektiv och ur miljöperspektiv. Den mest vanliga och ofta citerade definitionen av hållbar utveckling myntades av Förenta Nationerna i den så kallade Bruntlandrapporten (United Nations, 1987). Det var inför Förenta Nationernas toppmöte 1987, Riokonferensen, i Rio de Janeiro, som Bruntlandrapporten publicerades. Där framhålls att hållbar utveckling innebär en utveckling som tar hänsyn till dagens konsumenters behov utan att påverka eller reducera framtida generationers möjlighet till utveckling. Under Riokonferensen tecknades Agenda 21, åtgärder för att arbeta med den miljö- och fattigdomsproblematiken världen står inför. Förenta Nationerna tog vid ett senare toppmöte i New York den 25e september 2015 fram ett nyare handlingsprogram vid namn Agenda 2030. Där presenteras mål som beskriver riktlinjerna för hur man kan uppnå hållbar utveckling (United Nations, 2015). De olika målen delas upp i tre dimensioner, den ekonomiska, sociala och miljömässiga. En av de konkreta riktlinjerna som beskrivs och som är aktuell för studien är att vi idag är fast beslutna att skydda vår planet från att förstöras genom att bedriva arbete med hållbar konsumtion och produktion. Och genom att ta tillvara på jordens resurser på ett hållbart sätt och att omedelbart agera för att motverka klimatförändringarna. Detta för att säkra att jorden idag och för framtida generationer kan tillgodose de behoven befolkningen har. Enligt Carter och Rogers (2008) uppstår bara sann hållbarhet om det finns ett samspel mellan de tre dimensionerna som agenda 2030 tar upp.

Definitionen av hållbar utveckling som används i den här studien utgår främst från Livsmedelsverkets (2016) definition som stötts och kompletteras av annan litteratur. Denna definition innebär att äta livsmedel som leder till att minska välfärdssjukdomar samtidigt som man sparar på miljöns resurser. För att få reda på hur de två målen i Livsmedelsverkets (2016) definition uppnås ställs frågor i den här studien kring Risku-Norjas och Muukas (2013) påståenden om att hållbar utveckling uppnås genom att öka användningen av närproducerade och ekologiska produkter samt öka andelen vegetariska och säsongsanpassade livsmedelsval. Carter och Rogers (2008) tre dimensioner, ekologiskt, socialt och ekonomiskt, knyter ihop tidigare nämnda delar av hållbar utveckling genom att koppla ekologiska, närproducerade, vegetariska och säsongsanpassade livsmedel till hälsa på ett ekonomiskt hållbart sätt.

Livsmedelsverket (2017d) menar att de har ett viktigt uppdrag gällande att verka för hållbar utveckling. Våra matvanor påverkar såväl hälsan som klimatet, frågor som engagerar många

människor. Broberg (2010) menar att tankarna som oroar konsumenterna angående planetens framtid har utnyttjats som marknadsföring för den miljövänliga livsmedelsbranschen. Det är samvetsgranna konsumenter som har möjlighet att styra över miljöproblemen och lösa dem genom att göra välvilliga val. Matvanor som bidrar till hållbar utveckling innebär enligt Livsmedelsverket (2017d) såväl hälsosamma, mikrobiologiskt säkra och klimatpositiva aspekter. I arbetet mot miljövänligare och hälsosammare matvanor menar de att det är viktigt att ha samarbete med såväl privat som offentlig sektor.

Den här studien kommer till stor del behandla det arbete mot hållbar utveckling som restauranger kan bedriva. Enligt Livsmedelsverket (2016) innebär hållbar utveckling att äta livsmedel som leder till att minska kostrelaterade välfärdssjukdomar bland människor samtidigt som man sparar på miljöns resurser genom att minska negativ miljöpåverkan till så låg som möjlig. Svenska myndigheter erbjuder tydliga rekommendationer för vilka livsmedel man bör välja för att minimera risken att drabbas av sjukdomar. Ett sätt att spara på miljön är att använda livsmedel med så låg energiförbrukning som möjligt. Det har på senare år tagits fram metoder för att beräkna olika livsmedels energiförbrukning i syfte att kunna jämföra dessa med varandra. Detta förenklar val av livsmedel för den som vill välja produkter som bidrar till hållbar utveckling (Jordbruksverket, 2009).

Enligt Prim (2007) och Livsmedelsverket (2016) har restauranger möjlighet att påverka vad människor äter. Enligt Mikkola (2009) och Göteborgs Stad (u.å.b) har restauranger inom offentliga verksamheter riktlinjer och miljömål som de måste följa, inom privatägda restauranger finns inte lika strikta krav. Inom offentlig sektor finns inte möjligheten att välja bort att bedriva arbetet med hållbar utveckling då verksamheterna är politiskt styrda och har mål och riktlinjer som de måste uppnå och följa. Bristen på krav för hållbart arbete inom privata restauranger skulle kunna leda till att ett mindre effektivt arbete för att tillgodose ekonomisk och ekologisk hållbarhet bedrivs. Studien undersöker hur ett utvalt antal privatägda restauranger förhåller sig till riktlinjer för arbete mot hållbar utveckling.

1.1 Syfte

Syftet med studien är att undersöka hur privatägda restauranger i Göteborg förhåller sig till en hållbar utveckling vid menyplanering. Studien ska lyfta olika aspekter som rör restaurangers menyer och dess miljöpåverkan. Genom att väcka tankegångar om menyers påverkan på miljö och hälsa kan studien fungera som stöd för framtida menyplanering.

1.2 Frågeställningar

Hur arbetar privatägda restauranger med hållbar utveckling?

Hur påverkas privatägda restaurangers arbete mot hållbar utveckling av gästernas skiftande efterfrågan utifrån hälso- och miljörelaterade trender?

Hur förhåller sig privatägda restauranger till utvalda modeller och riktlinjer som offentlig verksamhet redan arbetar med?

2 Bakgrund

I detta kapitel kommer tidigare forskning inom ämnet, som är relevant för läsaren att känna till, presenteras. Här sammanfattas den tidigare forskning av områden som rör hållbar utveckling i restauranger som studien kommit i kontakt med.

2.1 Verksamheter med möjlighet att påverka

Restauranger är verksamheter som har stor möjlighet att arbeta med hållbar utveckling. De når många människor och har möjligheten att välja vilka livsmedel de ska servera vilket i sin tur kan leda till att påverka människor att själva göra val (Prim, 2007). Eftersom restaurangerna har denna möjlighet kan de välja att påverka konsumenterna till val som leder till hållbar utveckling. Det finns dock en skillnad gällande privata och offentliga verksamheters arbete och utbud idag, där de offentliga verksamheterna överlag har kommit längre i arbetet mot hållbar utveckling (Morgan & Sonnino, 2008). Att servera mat som är hållbart producerad har klassats som en trend i Norden vilket karaktäriserar hållbar utveckling inom offentliga verksamheter.

2.1.1 Offentliga verksamheter

Enligt Konkurrensverket (2014) har regeringen genom offentliga upphandlingar den huvudsakliga makten att påverka folkhälsan idag. Detta på grund av den stora anknytningen maten har till hälsa. Dock, för att säkerställa att offentliga medel används på ett kostnadseffektivt sätt, begränsas offentliga upphandlingar av Lagen om offentlig upphandling (LOU 2016:1145). Här krävs en kompromiss eftersom det samtidigt ställs krav på offentliga verksamheter att upphandla ekologiska, närodlade och säsongsanpassade livsmedel (Livsmedelsverket, 2013). En anledning till att de offentliga verksamheterna kommit längre i sitt arbete mot hållbar utveckling än flera privata restauranger är enligt Mikkola (2009) och Göteborgs stad (u.å.b) att kommunerna arbetar mot miljömål och upphandlingar som bidrar till hållbar utveckling. Enligt Morgan och Sonninen (2008) känner offentliga verksamheter behov av att ta ansvar för globala och lokala miljöer och visar engagemang genom att följa dessa miljöprogram. Riktlinjerna inom miljöprogrammen innebär användning av ekologiska och närproducerade livsmedel samt miljörättvisa produkter. Ekologiska och närproducerade varor medför ett högre pris gentemot konventionella varor och detta val av produkter accepteras trots den ekonomiska förlusten.

Mat har stor miljöpåverkan och därför är målet att öka andelen miljömåltider som serveras i Göteborgs stads verksamheter (Göteborgs Stad, u.å.b). Ambitionerna att få in ekologisk mat inom den offentliga sektorn, d.v.s. skolor, sjukhus och äldreboenden, ökar frekvent enligt Gäre och Lyckhage (2012). Danielsson och Fasth (2012) genomförde en studie på ett hundratal svenska kostchefer inställning till inköp och användning av ekologiska livsmedel i den verksamhet de drev. Studien visade att ju positivare inställning kostchefen hade till att köpa in ekologiska produkter, desto högre andel ekologiska produkter används inom verksamheten. Studien visar också på hur ökad utbildning bland personal kring ekologiska livsmedel fått positiv effekt på hur stor andel ekologiska livsmedel som upphandlas. Vad gäller upphandling har förändringar skett i uppfattningen angående kost, hållbar utveckling, matkvalitet och

djurskyddsfrågor. Detta har i sin tur lett till att andelen ekologiskt och närproducerat ökat. De etiska och sociala kraven har höjts. Måltider inom den offentliga sektorn bekostas och upphandlas av samhället. Inom en kommunal verksamhet är det folkvalda politiker som sätter miljömål och riktlinjer som kommunerna följer (Göteborgs Stad, u.å.a). Att hantera ekonomi ur ett kommunalt perspektiv innebär inte att söka efter ett så stort positivt ekonomiskt utfall som möjligt, utan att hushålla med kommunens resurser på det mest effektiva sättet. Alla stadsdelars storkök har eget ansvar för menyplanering som baseras på målen uppsatta av kommunstyrelsen. Det är kökens kockar som tar fram menyn och måltiderna är näringsberäknade enligt Nordic Council of Ministers (2014) näringsrekommendationer. Dessa rekommendationer släpps regelbundet, senast 2012, för att uppmåna till hållbar utveckling. De nordiska näringsrekommendationerna formas av Nordiska ministerrådet och ska fungera som riktlinjer för en kost som ska utgöra grunden för en god hälsa, mot bakgrund av vetenskaplig forskning. Ett nytt avtal från 2014 beskriver att allt kött från och med det avtalets bildande som serveras i Göteborg stad ska vara ekologiskt, samt att utbudet av ekologiska produkter ska öka. En miljömåltid inom Göteborgs offentliga verksamheter innebär att måltiden ska baseras på miljömärkta produkter. Måltiden ska vara säsonganpassad, bestå av en stor andel vegetabilier och baljväxter, inte innehålla fisk som är utrotningshotad samt ta hänsyn till etiska aspekter i samband med livsmedelshantering- och produktion (Göteborg Stad u.å.b).

2.1.2 Riksdagens 16 miljömål

I Sverige finns riktlinjer för hur verksamheter kan arbeta mot hållbar utveckling. Riksdagen har beslutat om 16 nationella miljökvalitetsmål som beskriver det tillstånd i miljön som miljöarbetet ska leda till (Naturvårdsverket, 2017). Inom privata restauranger finns en större valmöjlighet att följa riktlinjer och det finns ett större behov av att följa gästernas efterfrågan för att överleva på marknaden (Prim, 2007). Syftet med miljömålen enligt Naturvårdsverket (2017) grundar sig i att man inte vill skjuta upp miljöproblem och lämna dessa till framtida generationer. Detta utan att orsaka nya miljöproblem eller öka nuvarande miljöproblem internationellt. Livsmedelsindustrin berörs av alla 16 miljökvalitetsmålen, men man har med hjälp av flera rapporter tydliggjort vilka miljökvalitetsmål som har den tydligaste kopplingen till hela livsmedelskedjans påverkan på miljön (Livsmedelsverket 2017b). Enligt Jordbruksverket (2009) är följande mål särskilt knutna till livsmedelskonsumtion:

- Begränsad klimatpåverkan - minska utsläpp från jordbrukssektorns alla led.
- Giftfri miljö - minska användningen av växtskyddsmedel som skadar växter och djur.
- Ingen övergödning - inte tillföra mer näring än vad marken kan ta upp.
- Ett rikt odlingslandskap - bibehålla den biologiska mångfalden.
- Ett rikt växt- och djurliv - bibehålla den biologiska mångfalden.
- Grundvatten av god kvalitet - hindra läckage av skadliga ämnen från jordbruket.

2.2 Ekonomi i restaurangverksamhet

Att hålla nere kostnaderna är enligt True (2012) relevant i alla måltidsverksamheter, finkrog till café. Vidare beskrivs att kontroll av utgifter handlar om planering, ledning och hantering

av information. Mycket energi måste läggas på småsaker, vilket kräver disciplin och en förmåga att hålla ordning och reda. Livsmedelsindustrin växer och blir allt mer tävlingsinriktad vilket gör det ännu mer relevant för restauranger inom privata sektorn att vara kostnadseffektiva. Hundratals val måste göras i verksamheten och varje val påverkar kostnaderna. Alla restaurangverksamheter måste arbeta med att hålla nere sina kostnader för att gå med vinst och kunna fortsätta bedriva verksamhet. Detta stärks av de grundläggande ekonomiska principerna presenterade av Ax, Johansson och Kullvén (2011). Att livsmedelsindustrin växer innebär att fler aktörer tar sig in på marknaden, något som leder till ökat utbud och ökad konkurrens mellan aktörer. Det ökade utbudet leder i sin tur till att efterfrågan måste öka i samma takt om inte priserna ska sjunka. Vidare beskrivs hur lägre priser kräver av företag att kunna sänka sina kostnader för att kunna fortsätta med samma vinstnivå som tidigare. Därmed måste alla restauranger arbeta med att hålla nere sina kostnader och främst kostnader av sådant kunderna inte efterfrågar eller är villig att betala extra för.

True (2012) listar femton råd till restauranger om hur de kan arbeta för att hålla nere sina kostnader. Flera av de här råden medför inte bara ekonomisk vinning utan är också miljösparande, till exempel arbete med regelbundna kontroller av lagret. Har man kontroll på lagret behöver man inte onödigt stora lager, utan alltid använda de varor som finns och beställa nya oftare. Låt inte pengar ligga på hyllorna. Slack, Chambers och Johnston (2010) ser till två kostnader som uppstår till följd av onödigt stora lager. Den ena är en ökad kapitalbindningskostnad då restaurangerna själva måste ligga ute med pengarna varorna är värda innan dessa används och serveras till kunder. Den andra är ökade lagerkostnader då varor i lager kräver utrymme som annars kunde använt till andra ändamål, exempelvis en ökad mängd sittplatser som skulle kunna leda till ökade intäkter. Det är också en ide att ha kontroll på rätterna på menyn för att se till att bara ha omtyckta rätter och rensa bort dem som inte säljer. Detta leder till att gästerna fattar bättre tycke för restaurangen. Ytterligare ett råd True (2012) ger är att ha standardiserade vikter för portionsstorlekar, att höfta gör lätt att det drar iväg och det lilla extra på varje portion blir dyrt i längden. Att göra listor över varorna restaurangen distribuerar i prisfallande ordning innebär att man får reda på vilka varor som kostar verksamheten mest och kan leta erbjudanden på dessa. Det är också en god ide att hålla god kontakt med sina leverantörer för att få bra erbjudanden. Flera av dessa råd medför inte bara bättre förutsättningar för restaurangerna utan också för miljön, då resursbesparing medför att restaurangerna bidrar med mindre påverkan på miljön. Att restauranger arbetar för hållbar utveckling, kan alltså dessutom medföra större ekonomisk vinning.

Under de senaste tio åren har den snabba tillväxten av den globala marknaden för ekologiska varor fått lönsamheten för producenter att komma i rörelse tack vare stordriftsfördelar (Broberg, 2010). Enligt Strömberg och Bratt (2016) arbetar leverantörer aktivt med att utöka utbudet av hållbart producerade livsmedel då man ser positiva konkurrensfördelar med att ha en miljövänlig profil. Konsumtionen av ekologiska livsmedel är avsevärt större i storstäder och idag har miljövänliga produkter inte bara expanderat till en stor marknad, utan de har också skapat ett beteende bland konsumenterna som blivit beredda att betala ett högre pris för hållbart producerade livsmedel (Broberg 2010). Ojugo (2009) tar upp hur inköp av livsmedel efter säsong kan minska kostnaderna då högsäsong för livsmedel ofta innebär lägre

inköpspriser. Genom att ständigt variera menyn efter säsong kan man minska kostnader samtidigt som man erbjuder kunder ett större utbud av rätter.

2.3 Miljövänliga livsmedel

Enligt Naturvårdsverket (2003) är Life Cycle Assessment, LCA ett välkänt begrepp, också känt som Livscykelanalys, som rör olika livsmedels miljöpåverkan. Analysen innebär att livsmedels livscykel följs genom alla steg det krävs resurser som påverkar miljön. Metoden blev känd under 1990-talet och har sedan dess varit ett användbart verktyg för att jämföra livsmedels påverkan genom att jämföra dess energiåtgång, utsläpp av växthusgaser eller liknande.

2.3.1 Fördelar med LCA

Med hjälp av LCA kan man jämföra olika livsmedels miljöpåverkan. Då kan aktiva val för att minska livsmedelskedjans påverkan på miljön göras, val som är avgörande, då livsmedelskedjans bidrag till landets totala energianvändning är väsentlig, ca 17 % enligt Naturvårdsverket (2003). Genom att använda sig av LCA tar man hänsyn till vad ett livsmedel har för miljöpåverkan. Ett exempel på hur LCA kan gå till är vid produktion av torskfilé. Hur fisken fiskas och sedan fryses ned innan den blir tillgänglig för försäljning för konsumenter. Först i cykeln finns produktionen av båtar, fiskeredskapen samt driften av dessa. Näst på tur är själva fisket som i sig är en påfrestning för havs- och sjömiljön. Efter fisket ska fisken processas och förpackas, den ska förvaras och transporteras vidare till grossister och detaljhandeln. Väl ute för försäljning hamnar fisken i hushåll eller storkök och till sist vidare till avfallshantering. Alla dessa steg har sin egen miljöpåverkan i form av utsläpp och resursåtgång och bedöms och räknas ihop med hjälp av LCA. LCA är i praktiken är väl fungerande metod för att jämföra livsmedel som annars inte hade varit jämförbara, dock menar Naturvårdsverket (2003) att man ibland blir tvungen att avgränsa livscykeln eftersom det inte alltid är möjligt att kartlägga alla steg.

LCA skiljer sig avsevärt mellan vegetabiliska livsmedel och animaliska livsmedel. Carlsson-Kanyama och Boström-Carlsson (2001) har undersökt energianvändning för vegetabiliska livsmedel som bland annat färsk pasta, helt vete, couscous och korngryn. Det som undersöktes var odlingen, förädlingen, transporten till butiker och tillagningen av livsmedlet. Livsmedlen tillagades med olika tillagningsmetoder i ett av Konsumentverkets laboratorium och därefter mättes och jämfördes energiåtgången för de olika livsmedlen.

2.3.2 Fördelarna med en vegetarisk kost

Nötkött är det animaliska livsmedel som belastar miljön mest, mindre påverkan medför fläsk, ost och kyckling. Naturvårdsverket (2003) menar att vid LCA för kött visar det sig att den största miljöpåverkan ligger i primärproduktionen. Cykeln omfattar odling av foder, fodertransporter och uppfödning. Hur man väljer att föda upp sin boskap kan vara avgörande för hur stor belastningen blir. Att ha mer omfattande betesgång för djuren kan vara ett sätt att sänka energianvändningen på. Olsson (1998) jämförde energianvändningen för fläskkött och baljväxter på uppdrag av Naturvårdsverket, genom att jämföra livsmedlens LCA. Livsmedel som undersöktes och jämfördes var fläskkött och bruna bönor samt gula ärtor. Energiåtgången

för fläskkött var 46 MJ per 200 gram protein, där den största delen av energiåtgången gick åt foderproduktion och uppfödning, ca 31 MJ per 200 gram protein. Energiåtgången för bruna bönor och gula ärtor var 8 MJ respektive 14 MJ per 200 gram protein. Här gick energiåtgången till odling, torkning, transporter, förpackning, tillagning och förvaring i hushållet. Denna undersökning kan enligt Naturvårdsverket (2003) utgöra underlag vid diskussioner om kostförändringar mot mindre kött och mer vegetabiliska livsmedel. Åström, Roth, Wranne, Jelse och Lindblad (2013) uppmärksammar i sin studie att en vegetarisk kost är den kosthållning som har störst möjlighet att få lägst miljöpåverkan. I jämförelse med en genomsnittlig kosthållning kan ett byte till en lakto-ovo-vegetarisk kost minska koldioxidutsläppen med hela 46 procent. Detta stöds av Wickramasinghe, Scarborough, Goldacre och Rayner (2013) som i sin sammanställande rapport ser tydliga skillnader i miljöpåverkan mellan olika livsmedel. Denna studie tydliggör hur genomsnittliga utsläpp från animaliska och vegetabiliska livsmedel skiljer sig drastiskt. Enligt Jordbruksverket (2009) beror skillnaden mellan animaliska och vegetabiliska livsmedel bland annat på att animaliska livsmedel får dubbelt bidrag till mängden utsläpp och energiåtgång då köttproduktionens livscykel även omfattar livscykeln för spannmålsproduktionen som djuren äter. En annan bidragande orsak som tas upp är den metangas som produktionen av mejeriprodukter, nöt- och lammkött släpper ut till följd av djurens ämnesomsättning.

2.4 Närproducerat, ekologiskt och säsongsanpassat

Risku-Norja och Muukka (2013) menar att ökad användning av närproducerade, ekologiska, vegetariska och säsongsanpassade produkter innebär miljö- och hälsovänligare kosthållning. Ekologisk odling definieras enligt Konsumentverket (2015) som odling som bedrivs i samspel med naturen och med respekt för miljön i den mån att nya resurser kan bildas igen. Man använder inga kemiska insatsmedel utan utnyttjar och stimulerar naturliga processer. Djuren ska också få bete sig så naturligt som möjligt. Att produkter är närproducerade definieras enligt Jordbruksverket (2010) att såväl produktion som konsumtion sker inom ett begränsat område. De olika sätten att äta miljövänligare bidrar alla till det bättre. Åström et al. (2013) menar att det ur klimatperspektiv är viktigare att fokusera på att välja något av tillvägagångssätten, snarare än att fokusera för mycket på om det är lokalt odlat, har transporterats på ett långt avstånd, eller hur produkten producerades.

2.4.1 Öka användandet av miljövänliga livsmedel

Enligt Broberg (2010) är det på grund av människors ökade medvetenhet gällande bekymrande miljöfrågor som efterfrågan på ekologiska livsmedel har ökat avsevärt. Hwang och Lorenzen (2008) menar att konsumenterna är villiga att betala mer för ekologiska, närproducerade och hälsosammare alternativ, vilket också tydligt pekar på medvetenhet. Broberg (2010) menar att det är de som köper in ekologiska produkter som styr och leder produktionen av dessa och då också stimulerar tillväxten för producenter. Kristensen et al. (2009) diskuterar kring att implementera ekologiska varor inom offentliga verksamheter och menar att det krävs engagemang för att få en förändring i beteende, främst från politiker och beslutsfattande organ. Danielson och Fasth (2012) menar att sätta upp kostpolicyer har inom offentlig sektor fått goda resultat både då man ger tydliga instruktioner till anställda samt förvarnar leverantörer om kommande inköp av ekologiska produkter. Att tänka på vid

målsättning är att dessa är tydliga och enkla att mäta, gärna procent av totala inköp. Regeringen har satt upp mål om att den svenska jordbruksmarken ska utgöras av 30 procent ekologisk mark år 2030 och vill att de offentliga verksamheterna köper in 60 procent ekologiska produkter (Regeringskansliet, u.å.). Studien som Danielson och Fasth (2012) genomförde beskriver även att hinder för utökning av det ekologiska utbudet är priset, då ekologiska produkter anses som dyrare och med ett sämre utbud än konventionella livsmedel. Det är viktigt att tillräckligt många måltidsserveringar ökar inköpen av ekologiska livsmedel för att leverantörerna ska kunna hålla ett bra utbud. Grossisterna spelar en viktig roll och deras inställning till ekologiska livsmedel påverkar tillgängligheten för måltidsserveringar. Ett bestående problem är dock att produktionen av ekologiska livsmedel kan vara känsligare vilket leder till större variation i tillgängligheten.

2.4.2 Ekologiska livsmedel

Cederberg och Mattsson (1998) tydliggör i en studie där de menar att energianvändningen skiljer sig åt mellan konventionellt producerad mjölk och ekologiskt producerad mjölk. Två mjölkgårdar undersöktes. Den ena gården producerade ekologisk mjölk enligt KRAV:s regler och den andra gården producerade konventionell mjölk. Undersökningen gjordes i Sverige på gårdar som vid den tidpunkten ansågs representera svensk mjölkproduktion, även om den data kan anses gammal så visar den ändå på skillnad mellan ekologiskt och konventionellt producerad mjölk. Resultatet visade att den ekologiska mjölken enbart krävde två tredjedelar av den energin som gick till att producera konventionell mjölk. Det användes dessutom avsevärt mindre bekämpningsmedel under produktionen av ekologisk mjölk.

Det är välkänt att animaliska livsmedel har större miljöpåverkan än vegetabiliska livsmedel. Cederberg och Darelus (2000) har studerat miljöpåverkan gällande nötkött och gjort en LCA för att jämföra kött med kött. Det som analyserades var främst foderodling, uppfödning och transporter. Det nötkött som undersöktes kom från tre olika uppfödningssystem. Det första köttet var konventionellt producerat och djuren åt mycket kraftfoder. Det andra köttet var också konventionellt producerat men djuren åt mycket grovfoder. Det tredje köttet kom från en ekologisk uppfödning och de djuren hade fri betesgång. Det visade sig vid jämförelse av de olika köttproduktionernas LCA att energianvändningen som gick åt vid det ekologiskt producerade köttet var avsevärt lägre än för de andra två typerna av produktion. Den avgörande faktorn för skillnaden är den mer omfattande betesgången i den ekologiska produktionen samt att de djuren åt ett mindre energikrävande foder den tid de stod inomhus. Dock belyser Jordbruksverket (2009) hur ekologisk odling eller uppfödning kan få ökade koldioxidutsläpp. Detta är på grund av att skörden per hektar är lägre samt att ekologiskt uppfödda djur tar längre tid att föda upp. Man motiverar en fortsatt ökning av ekologisk produktion med att det har fler positiva miljömässiga effekter än minskade koldioxidutsläpp. Exempelvis minskade giftutsläpp, minskad övergödning och mindre förorenade vatten då ekologiskt jordbruk bedrivs på ett mer hållbart sätt.

2.4.3 Närproducerade livsmedel

Enligt Carlsson-Kanyama (1998) är växthusodling en avgörande faktor när det gäller utsläpp. En studie gjordes för att jämföra LCA för växthusodlade tomater i Sverige, Danmark och Nederländerna med frilandsoodlade tomater från Spanien. Det som undersöktes var

primärproduktion, transporter och lagring. På grund av den energikrävande uppvärmningen som krävs för att driva en växthusodling var miljöpåverkan betydligt högre för odlingen av tomater i de nordliga länderna än för de odlade i Spanien. Trots att långa transporter ofta förknippas som en negativ faktor vid val av livsmedel visar denna undersökning att det kan vägas upp av det faktum att livsmedel odlade närmre ibland har höga växthusgasutsläpp. Jordbruksverket (2009) menar att en viss typ av jordbruksproduktion kan leda till mindre utsläpp, trots att den äger rum i utlandet. En studie som visar motsatsen, att de långa transportererna medför mer miljöpåverkan, är en studie av Carlsson-Kanyama (1997) gjord på frilandsodlade morötter. Morötterna som undersöktes producerades i Sverige, Danmark, Nederländerna och Italien och det visade sig genom jämförande av LCA att energianvändningen blev betydligt högre för morötter som fraktades långt. Även om nyttan av att välja närproducerat kan variera från livsmedel och tid på säsongen menar Jordbruksverket (2009) att koldioxidutsläpp kan minskas om man väljer rätt. Att välja svenska grödor och ta hänsyn till dess säsong innebär att man slipper utsläpp till följd av både långa transporter och energikrävande växthusodling.

2.4.4 Säsonganpassade livsmedel

Att välja livsmedel anpassat efter odlings säsongen är som tidigare nämnt lönsamt för verksamheten då dessa ofta är billigare under sina respektive högsäsonger. Dessutom menar Jordbruksverket (2009) att koldioxidutsläppen kan minskas rejält genom att välja grönsaker och frukter efter säsong. I många fall kan man på så vis undvika energikrävande växthusodling och utnyttja grödornas egen växtkraft. Genom att testa extremfall för att se effekten har, i en rapport av Jordbruksverket (2009), svenskproducerade äpplen fått ersätta all importerad frukt och importerade grönsaker. Man kunde då se att minskningen av koldioxidutsläpp skulle bli 0,2 miljoner ton per år. Åström et al. (2013) kan i sin jämförelse av olika konsumtionsmönster, också se effekten som kan fås genom att äta en säsonganpassad kost. Jämförelsen visar hur en ändring till en säsonganpassad kost leder till en minskning av koldioxidutsläpp med 16 procent.

2.5 Användning av miljö- och hälsomärkning

Enligt Livsmedelsverket (2006) är det inget nytt fenomen att använda restauranger för att försöka förbättra folkhälsan. Den första märkningen som användes i Sverige var Hjärtmärkningen, som infördes redan 1989 och sedan dess har en rad olika märkningar använts. Det finns både svenska och internationella märkningar med syfte att främja både hälsa och miljö (Livsmedelsverket, u.å.). Den märkning som behandlas i den här studien är KRAV-märkningen.

Enligt Livsmedelsverket (2006) är de enheter som i störst utsträckning använder sig av märkningar är restauranger som hamburgerkedjor och personalrestauranger. För att få märkningar gäller det oftast att måltiden som serveras ska uppleva vissa kriterier. Det är lättare för kedjor, som hamburgerkedjor, att ha miljömärkta rätter på menyn. Anledningen till det är att de recept de använder är centralt fastställda, utan utrymme för variationer för kockarna som lagar dem. I privata restauranger förväntar sig kockarna ofta rum för kreativitet och blir hämmade av att inte kunna påverka recepturen. Många privata restauranger lever på

kreativa och nytänkande kokkar. Detta i sin tur medför att det är praktiskt svårare att ha märkta rätter, som inte har utrymme för improvisation.

KRAV är en märkning som utöver sina egna uppsatta regler följer förordningar från Europeiska Unionen och är sedan 1993 en godkänd kontrollmyndighet av Jordbruksverket (Broberg, 2010). Att som restaurang vara KRAV-certifierad innebär att man inte får använda sig av kemiska bekämpningsmedel eller gödningsmedel (KRAV, 2017b). Symboliska ord som KRAV står för är ekologiskt, hållbarhet och produktion av goda och hälsosamma livsmedel och andra jordbruksprodukter av hög kvalitet. Restaurangverksamheter kan bli KRAV-certifierade om de uppfyller KRAVs regler. De kan självklart använda sig av kravmärkta produkter ändå men för att få en KRAV-stämpel i menyn krävs att minst två rätter på menyn ska innehålla endast KRAV-godkända produkter. KRAV:s riktlinjer sträcker sig över hela livsmedelskedjan, från växtodling och djurhållning till storhushåll, restauranger och butiker. Syftet med riktlinjerna är att de ska främja en ekologisk produktion. De ska vara till hjälp för att driva hållbar utveckling framåt. KRAV-märkningen, som är uppbyggd på ekologiska grunder, är Sveriges kanske mest kända miljömärkning (KRAV, 2017a).

Broberg (2010) menar att miljömärkningar, såsom KRAV och rättvisa handelssystem driver en ny typ av marknadspolitisk bland livsmedel. När KRAV-märkningen tog fart under senare delen av 1990-talet fick industrin och bönderna som producerade konventionella varor dåligt rykte och anklagelser kastade mot sig. Det påstods till exempel att de använde sig av sjuka och giftiga djur, medan KRAV-certifierade producenter var de mer försiktiga producenterna. När dessa rykten sänker förtroendet för konventionella producenter hos konsumenterna, höjs istället förtroendet för KRAV-producenter. Detta har gjort KRAV-märkningen till en betydelsefull märkning. Den första och ännu idag största livsmedelsgruppen som styr KRAV-märkningen är mejeriprodukter, centralt koncentrerat till Sverige. År 2007 blev mjölken klassad av regeringen som lokomotivet för den ekologiska livsmedelsindustrin i Sverige.

2.6 Kostens påverkan på hälsa

Levnadsstilen människor idag har samt vad de äter påverkar hälsa och välmående på flera sätt (Abrahamsson, Andersson & Nilsson, 2013). Kostrelaterade sjukdomar bland befolkningen idag visar sig ofta i den senare delen av livet och de hälsomässiga konsekvenserna människor får av sina kostvanor är i huvudsak långsiktiga. Välfärdssjukdomar är sjukdomar som är relaterade till en viss livsstil och baseras i hög grad på vad vi äter. Välfärdssjukdomar som är vanligt förekommande idag är fetma, hög insulinhalt i blodet, höga blodfetter, högt blodtryck, typ 2-diabetes, metabola syndromet, osteoporos och karies. Då jordens befolkning ständigt ökar och livslängden blir längre är det en utmaning för framtidens globala folkhälsoarbete att motverka välfärdssjukdomarna genom att ha en tillräcklig tillgång på näringsriktig, hälsosam och god mat. I och med den ökade tillgången på mat som inte är näringsriktig och hälsosam blir det en utmaning att undvika ökad förekomst av välfärdssjukdomar. Detta instämmer med Ekströms (1990) teori som säger att människor idag kan bli både övergödda och felnärda på en gång eftersom vi har ett överflöd på livsmedel.

2.6.1 Överkonsumtion

Jordbruksverket (2009) menar att konsumenter orsakar en onödig belastning på klimatet genom att överkonsumera livsmedel. Den genomsnittliga konsumenten i Sverige äter större mängd mat än vad Livsmedelsverket rekommenderar och mindre hälsosamt. Om konsumtionen per invånare gick ner till 2 500 kalorier om dagen istället för den aktuella mängden på drygt 3 000 kalorier skulle detta kunna leda till att klimatpåverkande utsläpp minskas med 10 procent. Ekström (1990) menar också att kostvanor lägger grund för en rad sjukdomar och sjukdomstillstånd. Exempel på livsmedel och mat som leder till dagens välfärdssjukdomar kan vara socker och klibbiga kolhydrater som leder till tandsjukdomar. Allmän överkonsumtion av mat leder till fetma som i sin tur medför bland annat högt blodtryck och hjärtkärlsjukdomar. Andra sjukdomar som hör samman med vad vi äter är förstoppning, blodbrist, järnbrist och vissa typer av cancer. Utbudet och tillgången på livsmedel har gått från att förr i tiden vara en bristvara till att idag finnas i överflöd. Detta har i sin tur lett till att maten gått från att orsaka bristsjukdomar till att orsaka överkonsumtion, samt att den förändrade sammansättningen av den skadar våra kroppar.

Överkonsumtion kan ses ur flera synvinklar, menar Ekström (1990). Dels gällande det totala energiintaget, där människan konsumerar ett större intag av mat och dryck än det energibehovet som finns. Dels kan också överkonsumtionen gälla särskilda näringsämnen, som i många fall den höga halten fett som finns i dagens mat. Även raffinering förekommer i hög grad. Raffineringen leder till problem då det gör maten energität men näringsfattig och fattig på fibrer. För att förebygga sämre hälsa bör människor i Sverige förändra sina matvanor genom att äta mindre fett och socker, men mer av andra kolhydrater och fibrer, samt även minska på saltkonsumtionen. Matvalen dagens konsumenter har är ofta inte den bästa ur ett hälsoperspektiv. Den innehåller ofta mycket fett, fel sorts fett, innehåller för få närings- och mineralämnen, är fiberfattig och för raffinerad.

Dåliga matvanor innebär också enligt Livsmedelsverket (2016) risk för flera välfärdssjukdomar. Att förbättra de allmänna matvanorna skulle ha stor påverkan på folkhälsan och det är inte specifika livsmedel som har störst betydelse utan skillnaden ligger i att implementera goda matvanor.

2.7 Hur restauranger påverkas av trender

Lindberg och Lindberg (2012) menar att den mat vi äter ger uttryck för den identitet vi vill signalera att vi står för. Vad vi väljer att äta och vart vi väljer att äta följer vad som anses vara inne, ingen människa kan undgå att påverkas av trender. Trender om mat uppstår när människor vill uttrycka sina åsikter och höja sin sociala status, människor äter inte bara för att bli mätta.

2.7.1 Personlig image

Benitez och Norrblom (2015) menar att människor som bor i större städer i större utsträckning är intresserade av att följa rådande trender om mat. De menar också att restauranggäster blir alltmer krävande då de ställer allt större krav på restaurangerna att servera trendriktig mat. Lindberg och Lindberg (2012) menar att kunskap ger människor högre status i dagens

samhälle. Besitter man de senaste presenterade kunskaperna inom ämnet, har man chansen att bli socialt accepterat och följd av andra människor. Även Naturvårdsverket (2003) diskuterar i sin rapport att människor genom att ha kunskap inom ämnet stärker sin image och visar personlighet genom sina matval. Det är idag viktigt att uttrycka sig som individ. Vidare menar Lindberg och Lindberg (2012) att vara kock idag är socialt accepterat och många kockar blivit uppmärksammade personligheter som människor gärna vill härma. Anledningen till att vi vill härma accepterade kockar är att människor gärna vill visa för andra människor hur duktiga de är. Studien visar också att restauranggäster väljer att gå till restauranger som de vill förknippas med och undviker sådana restauranger som de inte anser stärker deras image att synas på.

2.7.2 Konsumenters medvetenhet

Trender inom kost är något som ständigt förändras. Människor ändrar matvanor och det uppkommer konstant nya sätt att äta. Intresset för att äta vegetariskt ökar och begrepp som flexitarian uppkommer enligt Livsmedelsverket (2017a) och betyder att man vissa dagar i veckan äter vegetariskt medan man andra dagar äter kött. Orsakerna till det ökade intresset varierar, men det grundar sig i hälsoskäl, miljöskäl eller smakpreferens. Det blir allt mer vanligt att restaurangbesökare ifrågasätter och ställer krav på maten de äter. Idag är gäster i högre grad medvetna och har ett annat tänk kring kosthållning ur klimat- och kvalitetssynvinkel (Menigo, 2017). Lennmark-Appelbom och Lich (2016) styrker den vegetariska trenden och menar att det finns ett växande intresse för vegetariskt utbud på restauranger. Detta styrks också av Naturvårdsverket (2003), men som också menar att utbudet av vegetariska rätter inte tillgodoses på marknaden. Då antalet människor som identifierar sig som vegetarianer ökar måste restaurangbranschen hänga med konsumenternas utveckling mot mer miljömedvetna individer. Dock menar Ekström (1990) också att många konsumenter inte söker efter den mat som bidrar till bättre miljö och bättre hälsa. Jordbruksverket (2009) menar att det inte alltid är lätt att välja rätt som konsument och att det idag finns flera trender inom svensk livsmedelskonsumtion som tenderar att inte stämma överens med hållbar utveckling. Konsumtionen av livsmedel överlag ökar till följd av att varje individ i genomsnitt konsumerar mera mat. Dessutom ökar konsumtionen av kött och andra animaliska produkter.

2.7.3 Utbud och efterfrågan

Enligt Antun och Gustafson (2005) kräver konsumenterna allt mer av restaurangerna. Hållbar utveckling är modernt och allt fler blir medvetna om att det de äter påverkar hälsa och miljö. Roseman, Joung, Choi och Kim (2016) menar att de som äter mest frekvent på restaurang är unga vuxna, till exempel studenter, vilka utgör framtidens nya generation. Denna målgruppen tenderar att ha begränsat med tid, kunskap och möjlighet att laga näringsriktig mat. Dessa konsumenter håller restaurangerna ansvariga för att servera hälsosam mat. De söker sig till restauranger som arbetar med hållbar utveckling och det finns en trend bland dem att tänka på hälsa och miljö. Enligt Gäre och Lyckhage (2012) har efterfrågan av både ekologisk och närproducerad mat, som förknippas med hållbar utveckling, ökat de senaste åren.

Edman (2004) menar att den allmänna uppfattningen är att restauranger rättar sig efter vad gäster efterfrågar. Men i många fall vet inte konsumenten vad den efterfrågar och rättar sig då

efter det utbud som finns. Därför skulle producenter ändå ha stor makt att bestämma vilka mattrender som florerar. Det finns flera aspekter som restauranger måste ta hänsyn till och budget är en tung sådan. Det främsta syftet restauranger har är att hålla budgeten och handlingar de utför samt val de gör, gör de i grund och botten för att hålla budgeten. För att attrahera kunder bör restaurangerna hålla sig uppdaterade och veta vad marknaden efterfrågar enligt Ekström, Fagerfjäll och Jansson (2006).

Benitez och Norrblom (2015) menar att restauranger kan dra nytta av de trender som florerar. Om restaurangerna är medveten och aktivt arbetar för att följa trender kan denne få en fördel i form av konkurrenskraft på marknaden. Det finns värdeord som upplevs som positiva av konsumenterna som kan locka gäster som står för just de värdeorden. Värdeorden som tas upp är *ekologiskt*, *svenskt ursprung* och *smakrikt*. I studien visade det sig att restaurangerna upplevde att gästerna i allt större utsträckning ville veta ursprunget på maten de serverades, vilket visar på värdet i ord som *svenskt ursprung*. Jordbruksverket (2009) hävdar att det skulle medföra omfattande positiva effekter för både miljön och folkhälsan om större delen av befolkningen hade bättre matvanor. Att restauranger använder just ursprungsmärkning i menyn menar Benitez och Norrblom (2015) skapar en känsla av trygghet för gästerna och bidrar till att styrka restaurangens trovärdighet.

2.8 Tallriksmodellen

Livsmedelsverket (2017c) har sammanställt kostråd angående vilka livsmedel som är bäst att konsumera både ur hälso- och miljöperspektiv. Enligt Göteborgs stad (2011) använder sig offentlig verksamhet av flertalet modeller i sitt arbete mot hållbar utveckling. Bland annat finns en modell för att hjälpa till att bestämma proportionerna mellan makronutrienterna på tallriken samt ge en fingervisning av vilka makronutrientier som ska finnas med på tallriken. Denna modell benämns tallriksmodellen. Ett steg närmre hälsosam kosthållning är att hitta en balans mellan makronutrienternas andelar på tallriken. Makronutrienterna består av tre grupper, kolhydrater, protein och fett. Fördelningen följer den som rekommenderas i Nordiska Näringsrekommendationerna (Nordic Council of Ministers, 2014). Tallriksmodellen baseras på dessa riktlinjer och beskrivs enligt Livsmedelsverket (2017c) som en praktisk översättning av näringsrekommendationerna.

Beskrivningen av tallriksmodellen är enligt Livsmedelsverket (2017c) följande:

- Den första delen består av grönsaker och rotfrukter. En stor del av tallriken fylls med livsmedel från denna grupp. Den som inte rör sig så mycket kan låta grönsaker och rotfrukter fylla halva tallriken.
- Den andra delen är potatis, pasta, bröd eller gryn som ris, bulgur, mathavre och matkorn. Välj i första hand fullkornsvarianter. Den som rör sig mycket kan göra denna del ännu större.
- Den minsta delen är avsedd för kött, fisk, ägg och baljväxter, som bönor, linser och ärter.

Tallriksmodellen är till för att visa proportionerna mellan makronutrienterna men ger ingen anvisning om hur mycket energi man ska äta. Modellen ska bidra till god balans i kosten och en hälsosam helhet samt bidra med att se till att dagskvoten av mineraler och vitaminer uppnås. Detta gör modellen applicerbar på olika människor, trots olika människors energibehov, vilket innebär att det är en passande modell att använda vid kostplanering för många olika människor (Livsmedelsverket, 2017c).

För att göra tallriksmodellen miljömedveten har Livsmedelsverket (2017c) även tagit fram kompletterande råd kring de olika delarna:

- Välja grova, fiberrika grönsaker och rotfrukter som kål av olika slag, bönor och lök framför salladsgrönsaker som tomat och gurka.
- Välja kött och fisk med omsorg om miljön, eller byta ut det mot bönor, ärter och linser.
- Välja potatis, pasta och gryn, mathavre, couscous eller bulgur, framför ris.

Dessa livsmedelsval menar Livsmedelsverket (2017c) gör måltiden mer miljövänlig. Fördelarna för miljön genom samma livsmedelsval diskuteras av Jordbruksverket (2009).

2.9 Menyplanering

Kivela (2008) beskriver vad han kallar den traditionella metoden för menyplanering. Metoden innebär att planeringen och utvecklingen av menyn baseras på köksmästares och kockars gastronomiska kunskaper på arbetsplatsen. Rätterna på menyn som presterar bäst och har högst försäljningsprestanda identifieras och uppmuntras, medan de rätter som inte säljer lika bra successivt plockas bort från menyn. Dock menar också Kivela (2008) att den traditionella menyplaneringen inte är lika fungerande längre eftersom köksredskapen ständigt utvecklas, nya matlagningssätt växer fram samt att trender, marknader, matvanor och transporter förändras. Därför kan det argumenteras för att det inte längre är hållbart att enbart se åt de gastronomiska faktorerna, utan att marknadsföring och finansiella perspektiv också behöver beaktas. Även utseendet på restaurangers menyer har på senare år blivit allt mer populära att arbeta med enligt Ozdemir och Caliskan (2015). Man har insett att menyens utseende har ett stort inflytande på gästens uppfattning. En attraktiv meny är inte enbart ett sätt att ge gästen information kring rätterna som serveras, det är också ett sätt att leda gästens uppmärksamhet till de rätter restaurangen helst vill sälja.

2.9.1 Menyplanering inom offentlig verksamhet

McCaffree (2009) menar att det kan vara omfattande att planera en meny inom offentlig verksamhet. Faktorer som man måste ta hänsyn till är huvudsakligen att maten ska smaka bra, vilken utrustning man har att arbeta med, vilken budget som råder samt verksamhetens övriga riktlinjer och regler. Samtidigt finns det olika målgrupper att arbeta med. Det kan vara en meny som ska planeras för äldre inom vården, för ett sjukhus eller för en skola. Det kan också finnas etniska grupper som behöver tas i aktning under planeringen. Befolkningens olika grupper har olika näringsrekommendationer och olika behov när det gäller kosten. Därför är

det viktigt att ha god kännedom om vilka näringsrekommendationer som råder för just den målgrupp som verksamheten arbetar med. Inom offentliga verksamheter är allt politiskt styrt och verksamheterna har politiska föreskrifter att följa. Det styrande organet ger vägledning om hur föreskrifterna ska följas. Menyerna ska vara näringsriktigt komponerade för just den målgruppen menyn gäller för.

Inom den offentliga sektorn är det till stor fördel att använda sig av standardiserade menyer (McCaffree, 2009). Framför allt är det till stor nytta inom vården att använda sig av standardiserade recept och menyer så mängden näring alltid blir rätt för alla olika ämnen i maträtterna. På så sätt kan riktlinjerna följas på ett säkert vis. Inom restaurang och storkök är MASHIE ett av Nordens ledande program för verksamhetsstöd och tjänster för planering och produktion av måltider (Mashie AB, u.å.). Ett program för standardiserad menyplanering är till för bland annat att skapa menyer, räkna ut maträtters näringsinnehåll och klimattal samt att följ upp kostnader inom verksamheten. McCaffree (2009) menar att en fördel med att använda ett standardiserat menyplaneringsprogram som är godkänt av styrorganet för verksamheten är att programmet utvärderar menyn efter generella näringsberäkningsprogram och databaser. När analysen av menyn görs är detta viktigt eftersom analysen ska vara standardiserad och ha samma analysprocess som övriga menyer. Ett komplement som kan användas för att utvärdera och utveckla menyerna inom offentlig verksamhet kan vara olika typer av matråd. Det är viktigt att veta vad målgruppen själva vill äta och vad de tycker om maten, oavsett hur näringsriktigt komponerad den är.

2.9.2 Att påverka genom menyplanering

Att planera en meny är en omfattande process och att ha en väl genomarbetad meny är ett av restaurangers största konkurrensmedel och ett sätt att nå ut till sina kunder (Seyitoglu, 2017). Enligt Reinders, Huitink, Dijkstra, Maaskant och Heijnen (2017) har restauranger stor möjlighet att minska förekomsten av övervikt och fetma samt att förbättra kostvalen hos konsumenterna genom att erbjuda hälsosamma och hållbart producerade rätter och livsmedel på sina menyer. Att minska mängden animaliska produkter på menyn är en hälsosam metod samtidigt som det minskar på klimatpåverkan. Möjligheten att påverka konsumenter till att göra hälsosammare och miljövänligare kostval blir större i restaurangmiljö än i en livsmedelsbutik eftersom kunden blir personligt bemött, får uppleva restaurangens miljö och meny på ett sätt som inte inkluderas i ett besök på en livsmedelsbutik. Vidare visar studien att restauranger kan främja hälsa genom att minska på portionsstorlekarna och därmed minska risken för överkonsumtion. Människor konsumerar större mängder mat om portionerna är större.

McCaffree (2009) menar att hänsyn till vad verksamheten har för utrustning, kapacitet och vilken kunskap personalen har måste tas vid menyplanering. Att lägga till något på menyn utefter eget tycke eller behag är ofta svårt då det kanske inte finns möjlighet, kapacitet eller ekonomi för produkten. Gällande personalen måste dess befintliga kunskap beaktas. Om menyn inte passar personalen kommer rätterna inte att bli rätt preparerade och tillagade. Personalens arbetstider måste också stämma överens med de arbetsuppgifter som rätterna kräver, annars riskerar resultatet att bli otillräckligt. Aktiva val gällande menyns livsmedel, dess förberedelser och tillagningstid måste göras så de passar in på personalens kvot av arbetstid.

2.9.3 Säsongsanpassad menyplanering

Vid planeringen av menyens koncept spelar den geografiska miljön roll. Matkultur ser olika ut beroende på vart man befinner sig och rätt resurser måste finnas för att kunna nå ut till den önskade målgruppen (McCaffree, 2009). Det kan också vara svårt att få tag på de rätta livsmedlen om menyens koncept skiljer sig efter den geografiska miljön. De önskade livsmedlen kanske inte finns tillgängliga och behöver fraktas lång väg för att bli åtkomliga, vilket i sin tur inte är ett miljövänligt alternativ. Planeringen bör vara flexibel. Används begrepp som *färsk frukt* eller *säsongen grönsaker* istället för en specifik frukt eller grönsak kan meny anpassas efter säsong. Då får meny dels en naturlig variation under året och säsonganpassning är positivt för miljön. Att göra inventeringar i restaurangen och använda överblivna livsmedel istället för att beställa nya är en resurseffektiv metod.

McCaffree (2009) menar att meny ständigt måste utvärderas och utvecklas. En trend i dagens samhälle är att byta meny efter årstider. På sommaren är det populärt med sallader, frukt och lättare rätter. Under vinterhalvåret är det mer populärt med varma grytor, soppor och mustigare rätter. Det är viktigt att få feedback från konsumenter och ett sätt att få nya idéer till meny kan vara att läsa tidskrifter, webbplatser och forum. Reinders et al. (2017) menar att man kan utveckla sin meny och främja hälsosamma och miljövänliga matval genom att modifiera portionsstorlekarna. Ett experiment gjordes där mängden grönsaker ökades och mängden kött minskades i en rätt på meny. Resultatet visade att modifieringen ledde till minskad konsumtion av kött, men utan att försämra gästernas uppfattning av restaurangbesöket. Denna studie visar att restauranger spelar en viktig roll när det gäller att förbättra matvanor. Jordbruksverket (2009) menar att aktiva livsmedelsval kan göras vid inköp av frukt och grönt och detsamma vid inköp av kött, för att minska på klimatpåverkan. Byter man ut animaliska produkter mot frukt och grönt minskar man ytterligare på klimatpåverkan, vilket stämmer i enlighet med Reinders et al. (2017) studie.

3 Metod

I detta kapitel behandlas det som har med undersökningens genomförande att göra. Metoder har valts ut i samråd med handledare för uppsatsen. Metoderna som valts har valts för att fylla studiens syfte och för att ge bästa svar på frågeställningarna. Metoderna i kapitlet är uppdelade efter hur de har använts för att samla in, bearbeta och analysera data. Diskussion angående metoderna behandlas senare i studien. Granskär och Höglund-Nielsen (2012) menar att det hör till normen att man vid forskning behandlar begrepp som giltighet, tillförlitlighet och överförbarhet, vilka återkopplas till i det här kapitlet samt i kapitlet Metoddiskussion.

3.1 Design

Studien är en deskriptiv studie, då den beskriver hur olika restauranger planerar sina menyer i förhållande till hållbar utveckling (Granskär & Höglund – Nielsen, 2012).

Studien har skrivits med ett induktivt angreppssätt vilket är en kvalitativ forskningsansats (Granskär & Höglund-Nielsen, 2012). Induktion innebär också att vad som framkommit under intervjuerna i studien har legat till grund för insamlandet av teorin vilken studiens diskussion baseras på (Bryman, 2008). Inga förutfattade meningar fanns innan studiens början utan överförbara slutsatser har dragits på grundval av studiens empiriska insamling. Vidare information om intervjuerna och dess analys beskrivs mer ingående i kommande avsnitt. Att analysera data kontinuerligt under tiden som den samlades in under studiens gång gav rum för nya idéer och tankar till vidare arbete.

3.2 Urval

Fyra restauranger valdes ut för intervju utefter de kriterier för urvalsprocessen som beslutats. Restaurangerna skulle arbeta med hållbar utveckling, ha a la cartemeny och ligga i Göteborgs centrum. Inga andra kriterier för intervjupersonerna sattes förutom att de skulle ha ansvar för menyplanering, dock ställdes frågor kring intervjupersonernas bakgrund vid intervjuernas inledning. Denna bakgrundsinformation presenteras som inledning i resultatkapitlet. Inga kriterier angående hur mycket restaurangerna skulle omsätta sattes, det enda som krävdes var att de var etablerade på marknaden.

I Göteborg, Stockholm och snart Malmö finns ett nätverk som kallas Hållbara Restauranger som aktivt arbetar för att hjälpa medverkande restauranger att jobba med hållbar utveckling. Nätverket består totalt av ett 30-tal restauranger som samarbetar med organisationerna Världsnaturfonden och Visita samt ett antal leverantörer som arbetar med hållbar utveckling. Restaurangernas medverkan i nätverket innebär att intentioner finns och aktiva val görs för att främja hållbar utveckling. Ett gott exempel på ett konkret tillvägagångssätt som restauranger inom nätverket använder sig av är att ta fram menyer för vegetarianer, veganer och gäster som vill minska sin konsumtion av kött. Ett annat gott exempel som lyfts fram för medvetna gäster är ärlig meny och en ärlig nota, vilket innebär en fullständig innehållsförteckning på kvittot. Nätverket grundas på principer om att restauranger, gäster och leverantörer måste agera eftersom val som görs inom restaurangbranschen av dessa aktörer påverkar omgivningen (Hållbara Restauranger, 2016).

Då studien gjordes i syfte att hitta framgångsrika metoder för en hållbar menyplanering ansågs nätverket Hållbara Restauranger vara ett passande nätverk att leta efter lämpliga restauranger i. Utbudet av restauranger i Göteborgs stad är stort och beslutet att söka restauranger utifrån nätverket Hållbara Restauranger skalade ner utbudet till ett 20-tal restauranger. Genom nätverket kontaktades de restaurangerna som var privatägda och passade urvalskriterierna via mail. Flera av restaurangerna tackade nej till att delta i en intervju, i brist på tid eller intresse och svar från andra restauranger uteblev. Endast en av restaurangerna som tillfrågades tackade ja till medverkan.

Ett andra utskick med förfrågningar om intervjuer via mail gjordes. På grund av att responsen var låg inom nätverket, togs beslutet att söka utanför nätverket. Kriteriet var fortfarande att restaurangerna som tillfrågades skulle arbeta med hållbar utveckling. Information om restaurangerna, innan de förfrågades, hittades på deras hemsidor, vilka i sin tur hittats genom att använda Googles sökmotor. Omkring 15 restauranger valdes ut och tillfrågades via mail.

Svar inkom endast från en. Restaurangen var intresserad av att ställa upp om medverkan kunde ske genom en telefonintervju, vilket accepterades.

Då svar från de resterande tillfrågade restaurangerna fortfarande uteblev togs beslutet att gå vidare och kontakta sju av de mest intressanta restaurangerna som redan kontaktats via mail, via telefon istället. Genom telefonkontakt ökade responsen då alla sju restauranger svarade på telefonsamtal. Efter samtalen hade ytterligare två restauranger anmält intresse för intervju, som bokades.

3.3 Datainsamling

Insamlingen av data har skett genom intervjuer baserade på en intervjuguide (se bilaga 1) som har tagits fram enligt Bryman (2008). Datainsamling och analys skedde parallellt under studiens gång. När man utformar intervjufrågor kan de enligt Bryman (2008) antingen vara strukturerade eller semistrukturerade. Det som skiljer de olika metoderna åt är graden av standardisering. Frågorna till studiens intervjuguide (se bilaga 1) baserades på en semistrukturerad form. Med hjälp av semistrukturerade intervjufrågor ges respondenten möjlighet att tänka till och ge djupare svar. Semistrukturerade frågor valdes på grund av att de gav rum för mer öppna svar under intervjuerna eftersom de inte är lika inramade (Bryman, 2008). Intervjuguiden (se bilaga 1) bestod av en uppsättning frågor som kan liknas vid ett frågeschema. Frågorna var mer allmänt formulerade än strukturerade frågor. Vid utformning av frågorna lades fokus på studiens frågeställningar och utefter dem formulerades allmänna frågor kring ämnet. Frågornas ordningsföljd var inte beroende av varandra utan var uppdelade utefter frågeställningarna. Varje frågeställning hade tillhörande frågor som rörde området, vilket skapade fyra grupper av frågor. Eftersom frågorna var semistrukturerade och allmänt formulerade fanns hela tiden rum för intervjuaren att ställa uppföljningsfrågor, för att samla in breda och viktiga svar (Bryman, 2008).

Fyra semistrukturerade, kvalitativa intervjuer genomfördes enligt Bryman (2008). Intervjuer som datainsamlingsmetod valdes därför att det är ett bra sätt att få in uttömmande svar från respondenterna. Tre intervjuer utfördes i respektive restaurangs lokal med två av de tre skribenterna närvarande vid varje tillfälle. Den fjärde intervjun genomfördes via telefon med samtliga skribenter närvarande. Uppgifterna delades upp mellan skribenterna vid varje intervjutillfälle. En skribent ansvarade för att följa intervjuguiden (se bilaga 1) och ställa frågor samt föra samtalet framåt med respondenten medans den andra ansvarade för inspelningen av samtalet samt att föra anteckningar vid behov. Båda skribenterna ställde följdfrågor under intervjuns gång när mer utvecklande svar önskades. I slutet av varje intervju fanns tillfälle för respondenten att tillägga svar om så önskades. Intervjuerna tog mellan 30–52 minuter att genomföra.

3.4 Databearbetning och analys

Datainsamling, analys och bearbetningen skedde som tidigare nämnt, parallellt under studiens gång. I enlighet med Granskär och Höglund-Nielsen (2012) genom kontinuerlig analys och jämförelse av det tidigare insamlade materialet fördjupades förståelsen för de fenomen som

studerades. Till skillnad från en riktad kvalitativ innehållsanalys har den konventionella kvalitativa innehållsanalysen inte en teori att utgå ifrån, utan kodningen av data sker förutsättningslöst och bestäms under analysens gång. I och med att analysen var förutsättningslös var den också induktiv. Konventionell kvalitativ innehållsanalys som metod är lämplig att använda då stora mängder data kan bearbetas. I texten kunde likheter och skillnader identifieras och lyftas fram och tolkningar kunde ske av det som var av vikt. Den konventionella kvalitativa innehållsanalysen resulterade också i ett kategorisystem som utvecklade begrepp (Lindgren, 2017).

De inspelade intervjuerna delades upp mellan skribenterna och transkriberingen utfördes enskilt. Med hjälp av den konventionella kvalitativa innehållsanalysen kunde meningsenheter som ansågs ha betydelse för studien plockas ut ur materialet. Att koda intervjuer på det sättet innebär att datamaterial bryts ned, görs förståeligt och sätts samman på ett nytt sätt (Granskär & Höglund-Nielsen, 2012). Två olika sorters kodning kan användas och i denna studie valdes öppen kodning som innebär att texten öppnas upp. Under tiden som skribenterna läste det insamlade materialet skapades benämningar och koder, som översatte fenomen till händelser. Efter att ha samlat på sig stora mängder koder samlades de koder ihop som hade gemensamma egenskaper, och skapade kategorier. Kategorierna lade grunden för studiens teoriutveckling, vilket, som tidigare nämnts, tyder på ett induktivt angreppssätt.

Kategorierna blev en hjälp när relevanta värderingar och tankar respondenterna uttryckte skulle analyseras. Att använda en sådan metod var ett sätt att säkerställa objektivitet i den mån det gick, men att vara helt objektiv vid tolkning av intervjufrågor var dock näst intill omöjligt, vilket också Bryman (2008) menar att det är. Det finns alltid en liten risk att skribenterna får in egna tolkningar i kodningen. Genom att använda sig av ramar vid kodningen blev det så lite utrymme som möjligt för färgning av egna erfarenheter. Därför utfördes alltid kodningen med två skribenter närvarande.

Att under analysens gång ställa frågor och jämföra är ett sätt att bredda kunskapen och förståelsen angående studiens fenomen (Granskär & Höglund-Nielsen, 2012). Under hela tiden som intervjuerna transkriberades och kodades jämfördes de kategorierna som togs fram från varje kodning. Diskussioner och jämförande med tidigare forskning ägde kontinuerligt rum mellan de tre skribenterna under analysens gång. Syftet med detta var att man skulle hitta skillnader och likheter och sedan skapa en diskussion utifrån resultatet. Alla tankar, samband, tolkningar och relationer mellan kategorierna under kodningen antecknades och användes som underlag vid analysen av data. Konsensusförfarande har kontinuerligt skett mellan de tre skribenterna i processen att analysera data. Detta för att kontrollera att tolkningar som gjordes stämde överens med vad respondenterna verkligen menade i sina påståenden. Varje skribents enskilda uppfattningar jämfördes med de andras uppfattningar för att inga missförstånd skulle uppstå i tolkningarna av respondenternas svar.

Nedan visas ett urklipp ur kodningsschemat som utformades vid databearbetningen i enlighet med Granskärs och Höglund-Nielsens (2012) metod för kvalitativ innehållsanalys. Meningsenheter har tagits från intervjumaterialet som sedan kondenserats ner, vidare har de kondenserade meningsenheterna legat till grund för koder. Koderna sammanställs i underkategorier som i sin tur resulterat i kategorier. Kategorierna visar vilka huvudämnen

som intervjuerna har berört och kommer ligga till grund för studiens resultatredovisning. Urklippet visar ett exempel på hur meningsenheter har utmynnats i kategorierna som används för att bygga upp resultatet.

Tabell 2. Utdrag ur kodningsschema

Meningsenhet	Kondenserad meningsenhet	Kod	Underkategori	Kategori
Jag tror, gynnar det miljön så gynnar det oss... det går hand i hand, det är inte det ena eller det andra	Miljön och hälsa går hand i hand	Miljön och hälsa går hand i hand	Sambandet mellan miljö och hälsa	Hållbar utveckling
Hållbar utveckling... våra råvaror... funka för våra producenter... bördighet och djurbestånd... väldigt viktigt att... lägga... extra tankar	Lägger stor vikt vid val av råvaror, som ska funka för producenterna att producera och sätter menyn utifrån det	Tillgången på bra produkter styr menyn för att främja hållbar utveckling	Sambandet mellan menyn och hållbar utveckling	Hållbar utveckling
Även om det inte lika hållbara köttet känns billigare... absolut inte och det är oftast inte jättemycket billigare... vissa råvaror... är för dyrt för vår restaurang... men skulle aldrig välja en billigare	Skulle aldrig välja en billigare råvara framför en hållbarare råvara, utan skulle då servera något annat istället	Vara medveten om produkternas miljöpåverkan och göra en ekonomisk övervägning efter det	Hållbarhet kontra produkternas inköpspris	Ekonomi

Ekologiskt för mig är alltid mycket viktigare än närproducerat... ekologiskt... hur det är odlat... odla närproducerat men slänga ut hur mycket kemikalier som helst	Hur det är odlat är viktigare än att det är närproducerat, då närproducerat ändå kan innehålla kemikalier	Hur och var odlingen sker är grunden till miljömedvetna val	Ekologiskt kontra närproducerat	Mat och Miljö
Föredrar närproducerat... välja hur man vill värdera... ekologiskt OCH närproducerat... fantastiskt men... hur långt har den här grönsaken flugits runt för att vara ekologisk	Ekologiskt OCH närproducerat är fantastiskt men föredrar närproducerat för att undvika transporter	Det bästa hade varit att kunna använda ekologiska varor som är närproducerade	Ekologiskt kontra närproducerat	Mat och Miljö
Så länge vi alla följer... gör en liten del... så blir det ju bara bättre... har funderat på att blir KRAV-certifierade... jättebra att krogar blir det... men... jag vill... att det ska bli en självklarhet... utan en stämpel	Så länge alla gör en liten del så blir det bättre, har funderat på certifiering men vill att det ska vara en självklarhet, utan en stämpel	Det miljö-märkningarna står för borde vara en självklarhet, med eller utan stämpel	Varför eftersträva miljö-märkningar	Miljö- och Hälsomärkning
Jag har ju inte restaurang för att jag tycker det är kul... jag gör det verkligen för att mat måste bli tillgänglig som är bra för folk att äta... jag har ju liksom ett "mission"... jag har ju inget slutmål	Jag har inte restaurang för att det är kul, jag har som "mission" att göra hälsosam mat tillgänglig för folk	Hälsosam mat som "mission"	Främja hälsosamma matvanor	Hälsa

<p>Utnyttjar... framförallt den här grönsakstrenden... nånting jävligt bra idag kan vara jävligt enkelt... svårt det där med trendigt... locka publiken, men ändå vara trygg... sunt förnuft</p>	<p>Utnyttjar grönsakstrend men gör det på grund av att det är en självklarhet. Vill locka kunder men ändå vara självsäkra.</p>	<p>Följer trender men inte för att det är en trend utan för att det är något som är bra att stå för</p>	<p>Utnyttja goda trender</p>	<p>Trender</p>
<p>Kollar vad som är i säsong för ungefär 2-3 månader framåt... det som vi gör som är viktigast... väldigt bra leverantörer som ringer och säger "om två veckor så har vi vit sparris" då planerar jag en rätt med vit sparris</p>	<p>Det viktigaste arbetet är att kolla vad som är i säsong och har en dialog med leverantörer och planerar därefter</p>	<p>Att säsongsanpassa är ett sätt att planera menyn på ett hållbart sätt</p>	<p>Säsongsanpassning</p>	<p>Menyplanering</p>
<p>Meny baseras på statistik och vad det är som säljer... tänka kring... fotavtryck i miljön... det gör vi inte</p>	<p>Menyn baseras på vad som säljs, inte fotavtryck i miljön</p>	<p>Menyplanering kan utgå från ekonomi eller miljö</p>	<p>Ekonomistyrd meny</p>	<p>Menyplanering</p>
<p>Vi startade restaurangen, öppnade den och sa "såhär ska vi göra, det här ska vi jobba med nu och så bara gör vi det så bra som möjligt"... riktlinjer eller miljömål... inte nördattat ner oss så mycket i</p>	<p>Följer inte några befintliga riktlinjer eller miljömål utan sätter upp sina egna mål och följer dem efter bästa förmåga</p>	<p>Jobbar inte utifrån riktlinjer eller miljömål, men har en egen vision</p>	<p>olika sätt att jobba med mål</p>	<p>Modeller och Mål</p>

3.5 Pilotstudie

Ett test av intervjuguiden (se bilaga 1) gjordes innan intervjuerna som ligger till grund för den här studien utfördes. Testet hade till syfte att se så att frågorna var genomförbara i en restaurangmiljö då ingen av testledarna har betydande erfarenhet av restaurangbranschen. Testet skedde på två studenter vid kostekonomprogrammet på Göteborgs universitet som båda har flera års erfarenhet av att jobba inom restaurang. De fick ta del av intervjuguiden (se bilaga 1) och ge synpunkter. De brister de upplevde att guiden hade var att intervjun blev lång och språket något svårt, det upplevdes som för akademiskt formulerat. En ytterligare brist var att frågorna upplevdes som många till antalet. Båda testrespondenterna upplevde samma brister utan att samtala med varandra. Det de upplevde som positivt var att det var lätt att få en överblick av frågorna utifrån den indelningen de hade samt att frågorna berörde rätt områden och de trodde att frågorna skulle leda till användbara svar. Respondenterna i pilotstudien trodde att de riktiga respondenterna skulle ha begränsad kunskap inom hållbar utveckling.

Utifrån testrespondenternas svar reviderades intervjuguiden (se bilaga 1) något. Det beslutades att intervjuerna skulle inledas med en förklaring av studiens definition av hållbar utveckling. Frågorna arbetades igenom ytterligare en gång för att återkoppla mer noggrant till studiens frågeställningar. Det gick att slå ihop vissa frågor och en del frågor kunde uteslutas för att göra intervjuerna något kortare. Intervjufrågorna rangordnades efter hur relevanta de uppskattades vara, för att ha möjlighet att utesluta de sista frågorna om tiden skulle rinna ut.

3.6 Etiska överväganden

Bryman (2008) sammanställer fyra etiska krav som forskare är skyldiga att ta hänsyn till. De fyra kraven är följande:

- Informationskravet, vilket innebär att samtliga berörda personer i studien ska informeras om studiens syfte samt att de när de vill får hoppa av studien utan att behöva uppge orsak.
- Samtyckeskravet, vilket innebär att deltagarna ska ge samtycke till att delta i studien och detta ska dokumenteras.
- Konfidentialitetskravet, vilket innebär att uppgifter om deltagarna behandlas med största möjliga konfidentialitet.
- Nyttjandekravet, vilket innebär att alla uppgifter som samlas in i samband med studien endast får användas till studien.

Samtliga deltagare kontaktades via mail och när de lämnat intresse för att delta i intervjun informerades de om de rättigheter och skyldigheter som gäller angående deltagande i studier som den här. Ett dokument (se bilaga 2) som sammanställde de fyra etiska kraven bifogades via mail i samband med tidsbokning av intervjun. Deltagarna ombads läsa igenom och återkomma med eventuella frågor. Vid intervjuns början tillfrågades intervjupersonerna om de hade läst och förstått. En kort diskussion följde angående skyldigheter och rättigheter innan

intervjun började. Fjärde deltagaren, som inte bokades via mail, fick information om de etiska kraven via telefon och gav därigenom sitt medgivande.

4. Resultat

Fyra personer från fyra olika restaurangverksamheter i Göteborg medverkade i studien, nedan följer resultatet av sammanställningen från intervjuernas svar. Kapitlet inleds med bakgrund om de fyra respondenterna som framkom under intervjuerna. De underrubriker som detta kapitel är indelat i är satta efter de kategorier som den kvalitativa innehållsanalysen utmynnade i. Den kvalitativa innehållsanalysen resulterade i flera kategorier från vilka de mest frekventa genom samtliga intervjuer valdes ut för studien.

Samtliga respondenter hade arbetat sig upp inom branschen, hade gymnasial utbildning inom restaurang, jobbat på många olika restauranger och samlat på sig erfarenheter som format dem. Respondenterna hade inga eller dåliga erfarenheter av att jobba inom offentlig sektor. Samtliga respondenter hade ansvar för menyplanering, såsom val av leverantörer, inköp av produkter, sammansättning av rätter och menyplanering i respektive restaurang.

Tre respondenter utgav sig för att arbeta med hållbar utveckling och en gjorde inte det. De respondenter som utgav sig för att arbeta aktivt med hållbar utveckling beskrev sitt eget personliga intresse för mat och hälsa. En respondent berättade om att förändrad kosthållning botade dennes hudproblem och en annan menade att intresset kom i samband med önskan att få goda träningsresultat. En respondent menade att denne inte var intresserad av att bedriva restaurangverksamhet, men brann för hälsa och såg restaurangbranschen som ett medel för att förmedla hälsosam mat till många människor.

4.1 Respondenternas uppfattning av hållbar utveckling

Hållbar utveckling visade sig ha olika betydelse i de undersökta restaurangerna. Vid förfrågan om en definition av hållbar utveckling kom svar från respondenterna med olika inriktning på vad arbetet fokuseras på. Respondenterna gav dels samma definition som presenterades som studiens definition, att hållbart arbete skulle ha så liten negativ påverkan på miljön som möjligt samt minska välfärdssjukdomar. Det uttrycktes också att "den hållbara utvecklingen är väl någonstans att främja bönder runt omkring och främja lokala råvaror så att de kan växa och blir större". Här berättade respondenten om vikten av att köpa närproducerade livsmedel från lokala producenter så att de kunde växa och göra närproducerade varor mer tillgängliga. En annan definition från respondenterna var att hållbar utveckling handlar om användning av näringstämata livsmedel som är fria från föroreningar. Sådan mat, både produktion och konsumtion av den, innebar enligt respondenten hållbar utveckling för både människa och miljö. Även frågan om arbete med att säsongsanpassa menyn kom upp under intervjusamtalen när hållbar utveckling diskuterades.

Den allmänna uppfattningen var att det är dyrare och mer omständligt att använda sig av ekologiska och närproducerade varor istället för konventionella. Dock menade tre av fyra

respondenter att de trots prisskillnaden valde att köpa in miljövänliga varor. Problemet som samtliga respondenter upplevde vid användandet av ekologiska eller närproducerade varor var logistiken. De upplevde att de varorna kom i mindre förpackningar och att tillgången ofta var begränsad eftersom producenterna av ekologiska eller närproducerade varor inte alltid klarade av att tillgodose den volym som restaurangen krävde. Gällande konventionella varor kunde respondenterna räkna med att de kunde få tag på vad de efterfrågade, vilket var en trygghet. Dock varierade respondenternas syn på hur stort problemet med logistiken var beroende på hur flexibla respondenterna var i sin menyplanering.

4.2 Ekonomi i restaurangverksamheterna

När frågan om respondenternas egna definition om hållbar utveckling togs upp gick inte frågan om ekonomi att undvika. Dock var uppfattningen om hur ekonomin påverkas av arbete med hållbar utveckling delad hos respondenterna. Det tydligaste beviset för detta var mycket konkret då två respondenter använde samma uttryck men med motsatt innebörd. Uttrycket gällde huruvida hållbar utveckling och ekonomi gick hand i hand eller inte. Den ena respondenter berättade att "vi vill ju att det ska vara så bra som möjligt men samtidigt hålla en bra prisbild till våra gäster liksom, och de sakerna går inte alltid hand i hand". Respondenten menade att om man ska arbeta med närproducerade och/eller ekologiska varor så skulle ekonomin bli lidande i den grad att det skulle vara omöjligt för restaurangens fortsatta överlevnad. Den respondenter som hävdade motsatsen menade att om dennes restaurang inte skulle erbjuda hållbart producerade rätter så skulle de tappa kundernas förtroende. Detta för att respondenter menar att dennes kunder söker efter restauranger som arbetar med hållbar utveckling. Respondenter menade att ekonomin gynnas i längden av arbete med hållbar utveckling. Denne såg ekologiska varor som en investering i kvalitet, som skapar förtroende hos kunderna.

En respondenter berättade om visionen att allting skulle handlas ekologiskt i framtiden och samma respondenter medgav att denne inte kommer vara nöjd förrän det målet är uppnått. Det är verksamhetens ekonomi och tillgång hos leverantörerna som hindrar den visionen. Respondenter menade att det var viktigt med arbete som är bra för miljö och hälsa på lång sikt. Respondenter ville att arbete med livsmedel som gav minimal belastning på miljön skulle bli en självklarhet i framtiden. En annan respondenter menade att det i dagsläget inte var möjligt för dem att arbeta med hållbar utveckling men önskade att hela marknaden i framtiden skulle förändras. Denne menade att om förutsättningarna var samma för alla aktörer på marknaden, och det endast fanns ekologiska varor, skulle de också kunna arbeta med hållbar utveckling. Fler respondenter var inne på spåret att hållbar utveckling borde bli en självklarhet på marknaden.

4.3 Mat och miljö

Bland de tillfrågade respondenterna fanns en medvetenhet och gemensam åsikt kring att närproducerade och ekologiska produkter är bra och att föredra framför konventionella, dock rådde det skilda meningar kring vad som bör prioriteras och till hur stor del man kan använda sig av dessa produkter. Alla var överens om att det optimala vore att använda sig utav både

närproducerade och ekologiska produkter, men att detta inte alltid var enkelt att få tag på hos leverantörerna. Tre av de tillfrågade respondenterna menade att ekologiskt då väger tyngre och alltid väljs först. De menade att närproducerade produkter kan innehålla kemikalier på ett sätt som ekologiska produkter inte gör och att besprutade produkter varken är bra för människa eller miljö. Dock menade en respondent att det kan vara viktigt att ta reda på var de ekologiska produkterna kommer ifrån. Respondenten hävdar att det inte är självklart att ekologiska varor, från Sverige, är ett bättre alternativ än ekologiska varor från Spanien, då de svenska varorna kräver mycket energi beroende på säsong. Den fjärde respondenten prioriterade närproducerade produkter framför ekologiska produkter. Först och främst prioriteras närproducerade svenska livsmedel, därefter ekologiska produkter inom Europa. Alla produkter med härstamning utanför Europa valdes bort, även det ekologiska. Detta val gjordes för att undvika långa varutransporter. Helst av allt hade denne respondent velat bedriva egen odling, men sa att detta var svårt att genomföra på grund av begränsade resurser.

När det kommer till ekologiska produkter i förhållande till ekonomi rådde det som tidigare nämnt delade meningar mellan respondenterna. Det första steget till att börja använda ekologiska varor var enligt flertalet av respondenterna ekologiska kolonial- och mejerivaror. Dessa varor är ofta lätta att förvara och de är inte säsongsberoende. Dessutom ansåg flera respondenter att det vanligtvis inte är så stor skillnad i pris mellan de ekologiska kolonial- och mejerivaror och konventionella kolonial- och mejerivaror, även om en respondent var av motsatt åsikt. En respondent menade att även om ekologiskt kött är dyrare än konventionellt kött är det inga problem att köpa ekologiskt kött om restaurangen inte använder sig av så stora mängder. Dock sattes främst fokus till att handla ekologiska grönsaker då menyn volymmässigt baserades på det. En annan respondent berättade att de gjort ett aktivt val och enbart serverade 100 gram kött till de rätter som innehöll kött. Respondenten som tidigare berättade att denne hade som mål att handla allt ekologiskt och inte sa sig vara nöjd förrän det var uppnått, ville använda sig av så orörda livsmedel som möjligt då denne upplevde att det inom industrin används alldeles för mycket tillsatser.

Majoriteten av respondenterna bytte ut sin meny med två till sex veckors mellanrum, en respondent bytte meny en gång i halvåret. Anledningen till att menyn byttes så frekvent uppgav respondenterna vara att de säsongsanpassade menyn. De uppgav att de ständigt hade menyn i minnet och en nära kontakt med sina leverantörer. Att använda säsongsanpassade livsmedel var olika viktigt hos respondenterna. En av respondenterna planerade inte efter säsong medan de tre resterande respondenterna noga valde produkter från rätt tid på året och ansåg att detta var mycket viktigt arbete. En av respondenterna menade att deras meny alltid bestod av svenska säsongsanpassade livsmedel. En annan respondent uttryckte "det första jag gör när jag ska kolla på en ny rätt eller skriva någon rätt är att jag kollar på säsongsguiden på nätet, och kollar vad som är i säsong för ungefär två-tre månader framåt". Respondenten underströk även vikten av att ha en god kontakt med sina leverantörer för att dels få tillgång till bra livsmedel i rätt säsong, men också för att få veta vilka produkter som det framöver kommer finnas ett stort utbud av, detta för att kunna planera menyn på bästa sätt. Flera av respondenterna letar aktivt efter leverantörer som tillhandahåller lokala producenter. De framhöll att de anser att det är viktigt att stödja lokala producenter och de producenter man tycker gör ett bra jobb.

Samtliga respondenter var ense om vikten av att göra bra miljöval. Dock var uppfattningen delad om hur långt det var möjligt att genomföra. En respondent uttryckte att “vi strävar ju alltid till att ha ett bra miljöval. Det är inte alltid så lätt när man försöker vara ett prisvärt alternativ på marknaden”. Respondenten menade att det var näst intill ekonomiskt omöjligt. Deras meny baserades på säljstatistik och inte på fotavtryck i miljön. De arbetade inte efter några riktlinjer eller miljöråd och hade inga egna tydliga miljömål inom restaurangen. Vid upphandlingar kollade de dock efter miljövänliga alternativ, men menade att detta sällan fanns. Respondenten tillade att de undvek att köpa in rödlistad fisk och att de använde sig av miljövänliga rengöringsprodukter. En annan respondent berättade att de strävade efter att ha en så liten påverkan på miljön som möjligt och att de arbetade med vad som är bra på lång sikt. Respondenten upplevde att det i Sverige fanns en stor medvetenhet kring miljön och att miljövänliga produkter fanns lättillgängligt. Flera respondenter menade att de aldrig skulle välja en billig produkt framför en som var miljövänlig. Samma respondenter menade att de hade ett ansvar att aktivt arbeta mot att göra bättre miljöval. De ansåg också att det var viktigt att förmedla användandet av miljövänliga livsmedel till gästerna genom att vid bland annat muntliga presentationer upplysa dem om vad rätterna har för bakgrund.

4.4 Användning av miljö- och hälsomärkningar

Att arbeta med KRAV var en metod som nämndes av samtliga respondenter. En av respondenterna arbetade på en restaurang med KRAV-certifiering och de andra respondenterna diskuterade kring att skaffa KRAV-certifiering på restaurangen de representerade samt vad detta skulle innebära. Den respondent som representerade restaurangen som var KRAV-certifierad framhöll att det inte fanns något syfte i att ha certifieringen för att skryta, men såg fördelar med att ha den synlig på dörren och hemsidan. Flera respondenter menade att det skulle vara en fördel med en KRAV-certifiering eftersom konsumenterna vet vad det innebär. En respondent resonerade kring att “vara med på listan” och menade att när de ändå la ner jobb på arbete med hållbar utveckling kunde de lika gärna bli KRAV-certifierade för att kunna dra nytta av potentiella medvetna kunder som letade efter KRAV-certifierade restauranger. Respondenten såg dock inte hur en certifiering skulle förändra restaurangens sätt att arbeta och menade heller inte ha något behov av att hävda sig genom att visa upp en viss märkning. Arbetet mot hållbar utveckling ska vara en självklarhet, med eller utan stämpel. Däremot menade respondenten att certifieringen var bra, eftersom alla restauranger kanske inte är lika självsäkra på hur man arbetar mot hållbar utveckling som de själva är. Respondenterna diskuterade också kring varorna som är KRAV-märkta och menade att de höll god kvalitet och de ville gärna använda dem även om restaurangen inte var ålagd att göra det genom certifiering.

4.5 Kostens påverkan på hälsan

Samtliga respondenter höll med om att restauranger har en stor möjlighet till att påverka människors hälsa. Dock skiljer sig uppfattningen kring vilket ansvar de anser man har att servera hälsosamma och miljövänliga rätter. En respondent menade att hela arbetet med hälsosamma livsmedel var tidskrävande och att det inte var någonting som kunde prioriteras. Denne respondent ville vara tillgänglig för en så stor kundgrupp som möjligt och ansåg sig

inte finnas till för att förmedla en hälsosam livsstil. Motsatt åsikt hade en annan respondent som menade att restaurangen endast fanns till för att servera hälsosam och miljövänlig mat. Enligt samma respondent är hälsa och miljö sammankopplat och “det går hand i hand, det är inte det ena eller det andra”. Respondenten underströk vikten av att servera ren, hälsosam och hållbart producerad mat med hög näringstäthet och uttryckte “gynnar det miljön så gynnar det oss”. Restaurangen bedrevs inte för att respondenten brann för yrket, utan för att personen i fråga hade gjort det till sin uppgift att göra hälsosam och näringstät mat tillgänglig för alla. Respondenten menar att matens effekt på kroppen har stor betydelse för hälsotillståndet och respondenten har tidigare hållit i kurser, men anser att föreläsningar inte räcker till. Människor måste få chans att se och smaka på maten, därav valet att öppna restaurang. Respondenten menar också att “folk äter lunch ute varje dag, det är ju väldigt vanligt att folk gör det för att få en riktigt varm måltid som man säger. Det är ju extremt viktigt vad det innehåller”.

Två av de tillfrågade respondenterna menade att de gjort medvetna val och riktat in sig på att sätta näringstätta vegetabiliska livsmedel i fokus och dämpa animaliska produkter. Antingen genom att minska antalet gram animaliskt protein för varje serverad rätt eller på annat sätt presentera vegetabilier som rättens huvudkomponent. Dock menade en respondent att matlagningen i huvudsak inte sker ur hälsoperspektiv, utan att det alltid är smaken som kommer i första hand. Samma respondent berättade att de arbetade mycket med olja i sin matlagning, men inte på grund av att det är mer hälsosamt, krävde en rätt smör var det smör som användes.

4.6 Hur restaurangerna påverkas av trender

Samtliga respondenter belyste hur viktigt de ansåg det vara att ta hänsyn till vad deras kunder värderade och efterfrågade, de alla utgav sig för att vara medvetna om trender. Dock skiljde sig deras svar åt angående huruvida de utgav sig för att följa trenderna. De respondenter som menade att de arbetade aktivt mot hållbar utveckling förhöll sig aningen mer restriktivt till att “hoppa på” trender. En respondent medgav att denne varit medveten om trender inom livsmedelsindustrin i 30 år men alltid valt ut vilka trender som ska följas efter att ha gjort bakgrundskontroller. Till exempel ratades trender som uppfattades vara startade av livsmedelsindustrin med syfte att sälja. Den respondent som utgav sig arbeta mindre aktivt mot hållbar utveckling uppgav sig utnyttja trender genom att hålla bra koll på vad människor gillar och delar på sociala medier. Flera av respondenterna menade att arbete mot hållbar utveckling, som hälso- och miljömedvetenhet, är en trend i dagens samhälle. De var dock överens om att de inte arbetade mot hållbar utveckling för att det var en trend utan för de ansåg det som en självklarhet och nödvändighet. En av respondenterna uttryckte att “det är en jäkla tur att det är en trend också” och menade att deras restaurangkoncept blomstrade på grund av att den nisch de hade valt passade in i dagens, och framtidens, samhälle.

Samtliga respondenter ansåg att de hade påverkan på sina gästers hälsa och att de hade möjligheten att verka som förebilder inom frågan. En respondent hade tagit på sig ansvaret att förmedla hur man arbetar med miljö och hälsa till gästerna. Respondenten berättar att “vi har väldigt mycket kurser...det är matlagingskurser hela tiden, vi har MMM - matprat, mat och mingel”. Respondenten berättade vidare att de från restaurangen sänder ut nyhetsbrev, skriver

artiklar och publicerar blogginlägg som rör hälsa och miljö. Respondenten menade att det är viktigt att nå ut med information om maten till gästerna och berättade att “nu har det gått mycket mer framåt så nu kan vi börja med att sätta upp små lappar på borden och förklara grejer”. Respondenten menade då att denne skulle börja använda sig utav bordspratare och förmedla information om matens näring och innehåll på det viset. En annan respondent menade sig förmedla tankesättet och arbetet de bedrev kring hållbar utveckling till gästerna genom muntliga presentationer av rätterna. I presentationen upplystes kunden om vad produkterna hade för bakgrund. Detta eftersom vissa produkter kunde vara dyra och respondenten ansåg det vara viktigt att gästen vet vad den betalar för. Hur mycket fokus respondenterna la på arbete med förbättring av sina gästers hälsa och vara förebilder varierade. En respondent menade att förbättring av människors hälsa var själva anledningen till att restaurangen öppnades, då dagens sjukdomssiffror är skrämmande. Samma respondent ansåg att man i Sverige överlag är medvetna kring miljö, men att det saknas kunskap kring hur maten påverkar hälsan. Andra respondenter var mer inriktade på att arbeta med förbättring av miljön snarare än hälsan och ansåg att det i slutändan var gästens val att välja vad de åt ur hälsoperspektiv.

4.7 Menyplanering

Samtliga respondenter svarade att de kände till tallriksmodellen men inte använde sig av den. De beskrev tallriksmodellen som förlegad eller inte applicerbar på verksamheten de bedrev. Dock beskrev en av respondenterna att denne följde vad denne kallade sin egen tallriksmodell. Respondenten beskrev sin modell med till exempel mer fullkornsprodukter, baljväxter och växtbaserade oljor.

Ingen av respondenterna utgav sig för att använda varken modeller eller de 16 målen som beskrivs i studiens bakgrund. Ingen av de tillfrågade respondenterna kände till riksdagens 16 miljö kvalitetsmål. Flera respondenter uttryckte istället att de arbetade mot egna uppsatta mål, däribland miljömål. En respondent beskrev hur denne ville utveckla menyn vidare genom att dämpa av fokuset på kött och framhäva grönsaker och rotfrukter i menyn. En respondent menade att man i dennes restaurang arbetade med de Nordiska Näringsrekommendationerna (Nordic Council of Ministers, 2014). Respondenterna menade sig jobbade med medvetna val, bland annat genom aktiv sökning efter alternativa leverantörer som var miljövänligare. Det var endast en respondent som uppgav att de inte följde några miljömål, där hade man heller inte någon plan kring vidare arbete mot hållbar utveckling i restaurangen. Dock berättade samma respondent att denne arbetar frekvent med att välja produkter utan palmolja, men respondenten upplevde det som väldigt svårt.

Säsonganpassad meny var något som diskuterades under samtliga intervjuer. Majoriteten av respondenterna tryckte på vikten av att planera menyn utefter säsong och köpa produkter därefter. En respondent berättade att “i och med att vi väljer svenskt så gynnar vi också våra svenska bönder, vi twistar ju inte på säsongerna”. Majoriteten av respondenterna menade att om en produkt inte var i säsong så fanns den inte heller med på menyn. Samtidigt som merparten av respondenterna var överens om detta stack en respondent ut. Denne berättade att på restaurangen säsonganpassade man inte menyn. Restaurangens meny baserades istället på vad som såldes och vad som var populärt hos gästerna. Som tidigare nämnts var de flesta

respondenter överens om att ekologiskt var att föredra framför närproducerat, och samtliga menade att det mest optimala vore att använda sig utav både ekologiska och närproducerade livsmedel, men att detta fanns i för liten utsträckning att tillgå hos leverantörerna. En respondent var noga med att påvisa att KRAV-märkta produkter hellre köptes in än övriga ekologiska produkter då denne menade att ekologiska märkningar inte höll samma standard som KRAV.

Det var flera av respondenterna som förhöll sig restriktivt mot köttkonsumtion, en respondent arbetade med vegetarisk meny, så när som på fisk. Flera av respondenterna instämde i att potentiella kunder på dagens marknad efterfrågar kött, då det fortfarande är en norm för många att äta mycket kött. En respondent menade att denne arbetar med hållbar utveckling genom att begränsa mängden kött i rätterna och låta vegetabilier ta plats istället. Detta för att ta steg i rätt riktning men ändå servera gästen det den vill ha. En annan respondent tyckte att det skulle vara intressant att låta köttet få mindre fokus på menyn. Respondenten menade att normen idag är att det är köttet i rätten som lyfts fram och respondenten undrade vad det skulle ge för respons att istället lyfta fram till exempel en grönsak.

5. Diskussion

Nedan följer en sammanställning av de diskussionsfrågor som uppstått under arbetet med studiens gång. Kapitlet inleds med diskussion angående metoden, sedan följer diskussion kring respondenternas svar med kopplingar till tidigare forskning.

5.1 Metoddiskussion

Under studiens gång upplevde vi svårigheter med att boka intervjuer, många restauranger som kontaktades valde att inte medverka eller inte alls svara på förfrågan. De avböjde på grund av tidsbrist, vilket vi tror är vanligt att uppleva inom restaurangbranschen. De drog sig för att medverka i en studie om hållbar utveckling då de inte ansåg sig själva ha kommit tillräckligt långt i arbetet med hållbar utveckling. Ytterligare en svårighet vi upplevde var användningen av mail som första kontakt då respons ofta uteblev helt eller tog väldigt lång tid att få. När restaurangerna istället kontaktades via telefonsamtal blev responsen något bättre. Detta ledde till att mycket tid och energi fick läggas på att hitta intervjuobjekt. Antalet undersökta restauranger begränsades på grund av detta till fyra stycken. Studien hade enligt Granskär och Höglund-Nielsen (2012) blivit mer tillförlitlig och mer användbar om fler restauranger hade intervjuats. Dels hade större säkerhet kunnat ges till resultatet och dels hade kanske fler verktyg för hållbar utveckling visat sig.

Intervjuerna genomfördes med två av de tre skribenterna närvarande vid varje intervjutillfälle. Denna arbetsgång valdes då det enligt Bryman (2008) sannolikt inte hade blivit en bättre intervju med fler medverkande intervjuare. Det kan dessutom uppfattas som ansträngande och påfrestande för respondenten att bli utfrågad av vad som kan uppfattas som en hel panel. Vi ansåg även för egen del att det var skönt med bara två intervjupersoner närvarande vid intervjuerna som skedde ansikte mot ansikte. Hade vi genomfört intervjuerna på tu man hand

med respondenterna hade det inneburit för stort ansvar på den personen som ledde intervjun. Vi är inga erfarna intervjuare och att genomföra intervjuer kan medföra en viss press. Bryman (2008) menar att man ofta är fler än en intervjuare. Att vara två som delade på ansvaret för att genomföra bra intervjuer gav en känsla av trygghet. Hade vi varit ytterligare en intervjuperson närvarande tror vi någon hade känt sig överflödig. En tredje intervjuare närvarande hade inneburit ytterligare en person att ta hänsyn till i intervjuens diskussion.

En telefonintervju genomfördes då en av de fyra respondenterna som tackade ja till intervju endast kunde delta över telefon. Telefonintervjun innebar en del svårigheter, då vi inte kunde tolka respondentens kroppsspråk eller fysiska reaktioner. Kan man inte ta del av dem kan detta påverka studiens resultat. Bryman (2008) menar att detta är en vanlig nackdel med telefonintervjuer. Däremot var det skönt att ha samtliga skribenterna närvarande vid denna intervju, då den upplevdes besvärlig och Bryman (2008) stärker att det är lättare för skribenterna att ta kontroll över intervjun om de är fler. Det kan vara positivt, då respondentens svar inte färgades eller påverkades av skribenternas blotta närvaro.

Angående valet av respondenter var utgångspunkten för urvalet att de skulle arbeta med hållbar utveckling. När intervjuerna var genomförda visade det sig vara en av respondenterna som inte arbetade med hållbar utveckling. Dock visade resultatet från den avvikande respondenten ändå vara av värde. Denna respondents svar i förhållande till de andras gav en tydlig kontrast som också väckte många diskussionsfrågor. Det gav en djupare förståelse för vad som främjar hållbar utveckling. Bland respondenterna återfinns både kvinnor och män i olika åldrar och med olika bakgrunder. Det lades inget fokus på respondenternas förutsättningar eller bakgrund, men under analysens gång uppmärksammades fördelar gällande respondenternas mångfald då det stärker studiens giltighet, Granskär och Höglund-Nielsen (2012) styrker detta.

Samma person har inte genomfört alla intervjuerna, vi har delat upp intervjuerna mellan oss. Vi tror det kan ha lett till olika följdfrågor under intervjuernas gång eftersom vi har olika personliga intressen, vilket hade lett till att diskussionerna gått åt olika håll. Vi var medvetna om risken av att intervjuernas lägre jämförbarhet till följd av detta. Därför diskuterades eventuella följdfrågor i förväg och en intervjuguide (se bilaga 1) utformades och följdes noga vid samtliga intervjuer. Analys av datainsamlingen skedde gemensamt med konsensusförfarande. Detta stärker tillförlitligheten i studien eftersom tre lika uppfattningar av resultatet med största sannolikhet betyder att resultatet är teorigenererande enligt Granskär och Höglund-Nielsen (2012).

Förklaringar och beskrivningar gällande studiens metodologiska val medförde att studien går att upprepa. Studiens mindre effektiva tillvägagångssätt beskrivs, vilket skapar förutsättningar för framtida forskare att göra rätt metodologiska val. Studiens mindre effektiva val av genomförande var att intervjuer borde ha bokats via telefon och inte via mail. När några av de som tillfrågades via mail kontaktades igen via telefon, noterade vi att den första mailförfrågan angående intervju hade noterats av den tillfrågade personen, men ignorerats. Det framgick i beskrivningen av studiens metod att tidsbrist verkar vara vanligt hos personer som verkar inom restaurangbranschen. Detta tror vi framtida forskare som väljer liknande urval bör ha överseende med.

Vid intervjuer finns alltid en risk att resultaten blir färgade av forskarens egna åsikter och känslor. Traditionen enligt Granskär och Höglund-Nielsen (2012) är att man strävar efter att vara så neutral som möjligt. Men inom kvalitativ forskning, där intervjuer sker som samtal upplevde vi att det kan vara svårt att vara neutral. Efter pilotstudien fattades beslutet att inleda intervjuerna med en kort presentation av hållbar utveckling som den definieras i studien. När respondenterna bades presentera sin egen definition av hållbar utveckling var det en av respondenterna som direkt återberättade definitionen som i princip var kopierat rakt av den som hade presenterats i början av intervjun. Vi kan inte påstå att respondenten medvetet tog sitt svar från studiens definition eftersom det kan ha varit så att respondenten faktiskt hade samma syn på hållbar utveckling. Men det väcks en tanke om att vi kanske fått ett annorlunda svar av att inte ha med presentationen innan respondenten fått definiera själv. Enligt Granskär och Höglund-Nielsen (2012) kan detta faktum påverka resultatets tillförlitlighet, dock är frågan bara en liten del av hela undersökningen. Det bör nämnas att detta problem inte upplevdes vid någon av de andra intervjuerna, där respondenternas definitioner skilde sig.

Innan intervjuerna började frågades respondenterna om de hade tagit del av dokumentet (se bilaga 2) med de etiska kraven. Det förekom att respondenterna medgav att de inte hunnit läsa igenom kraven. För att göra dessa respondenter medvetna om de rådande rättigheter och skyldigheter som rör deras medverkan i studien avsattes tid för diskussion kring detta i början av intervjuerna istället. Samtliga respondenter gav därefter sitt medgivande. Valet att bifoga ett dokument med etiska krav (se bilaga 2) och uppmana respondenterna att läsa det var inte en väl fungerande metod eftersom detta förbisågs. Vad som hade kunnat gjorts istället var att besluta om att avsätta tid för att ha en muntlig genomgång av rättigheter och skyldigheter innan intervjun började. Varför dokumentet (se bilaga 2) valdes att skickas ut i förväg från början var för att respondenterna skulle ges möjligheten att läsa genom det i lugn och ro och ta till sig informationen, då det är viktig information.

De kategorier som den kvalitativa innehållsanalysen utmynnar i påminner mycket om de rubriker som intervjuguiden är uppdelad efter. Detta kan bero på att intervjuguidens rubriker påverkat vår subjektivitet som skribenter vid genomförandet av analysen eftersom dessa var satta sen tidigare och redan skapar en tydlig indelning av intervjusvaren. Om inga rubriker satts på intervjuguiden hade eventuellt en mer förutsättningslös kvalitativ innehållsanalys kunnat göras. Detta hade kunnat resultera i andra kategorier och en annorlunda rubriksättning av resultatet. Rubrikerna i resultatet är liknande de rubrikerna i bakgrunden, men de är inte satta utifrån bakgrunden.

5.2 Resultatdiskussion

Diskussionskapitlets andra avsnitt behandlar resultatet av respondenternas svar kopplat till tidigare forskning. Resultaten sammanvävs med egna reflektioner till värdeskapande påståenden.

5.2.1 Säsongsanpassning på menyn

Jordbruksverket (2009) menar att om rätt livsmedelsval görs så kan koldioxidutsläppen i miljön minskas. Att välja ekologiska produkter, närproducerade produkter, vegetariska produkter och produkter efter säsong är sätt att göra rätt livsmedelsval. Vi ser det som det optimala valet att använda alla dessa fyra sätten att arbeta mot hållbar utveckling, men utifrån samtalen med respondenterna förstår vi att det inte är realistiskt. Samtliga respondenter menade att det hade varit det bästa för hållbar utveckling att arbeta med produkter som är både ekologiska och närproducerade men i dagsläget har man tvingats kompromissa på grund av ekonomiska skäl och tillgänglighet. Respondenterna hade gjort val angående att arbeta med det ena eller det andra, eller inget av det. Den respondent som upplevde minst problem med osäkerheten i ekologiska varors tillgänglighet använde flexibilitet vid menyplaneringen för att kunna hantera brist på vissa varor.

Vi tycker människors ambitioner och engagemang är en av de avgörande faktorerna. Ingen kan göra allt men alla kan göra något. Att åtminstone arbeta med antingen ekologiska, närproducerade, vegetariska eller säsongsanpassade produkter är enligt Risku-Norjas och Muukkas (2013) ett steg i hållbar riktning. Sättet man kan arbeta på istället är att kombinera några av de fyra arbetssätten. Respondenterna arbetar med olika kombinationer av arbetssätten när de planerar sina menyer, till exempel menyer med säsongsanpassade närodlat livsmedel eller menyer med säsongsanpassade ekologiska livsmedel. När respondenterna tillfrågades hur de kunde arbeta med hållbar utveckling inom verksamheten tog alla upp ekologiska och närproducerade varor även om alla inte använde sig av det. Däremot kan vi se att säsongsanpassning är det arbetssätt som gärna väljs att kombinera med något av de andra sätten även om inte alla respondenterna tänker på det som ett arbetssätt mot hållbar utveckling. De respondenterna som arbetade med en säsongsanpassad meny tryckte på vikten av att använda sig av livsmedel från säsong och majoriteten av dem hävdade även att säsongsanpassningen helt styrde menyplaneringen. Flera sökmotorer på internet som ger information om säsongens livsmedel är lättillgängliga för gemene man, detta är enligt oss en billig och kostnadseffektiv metod för hållbar menyplanering. Säsongsanpassning stämmer i enlighet med Risku-Norjas och Muukkas (2013) definition av att äta hållbart. De respondenter som säsongsanpassade sina menyer hade större variation på menyn. Livsmedelsverket (2017a) menar att människor ständigt söker nyheter och vi ser då säsongsanpassning av menyn som ett sätt att följa trender. De olika arbetssätten har allihop klara fördelar, både för miljö och hälsa och vi ser det som olika sätt att nå samma mål. Däremot har arbetssätten också nackdelar och vi tror det är dessa nackdelarna som är avgörande hos respondenterna när de ska välja hur de vill arbeta mot det gemensamma målet.

Flera av respondenterna diskuterade att det fortfarande är en norm för många gäster att äta mycket kött, och att köttet i rätten ofta står i centrum. En respondent tog upp diskussionen om att det vore intressant att lyfta fram en grönsak som huvudkomponent istället för kött. Denne undrade hur responsen från gästerna skulle bli om fokus flyttades från den animaliska komponenten till en kolhydratkomponent. Vi tror framhävnings av vegetariska livsmedel på menyn hade varit ett vinnande koncept då vegetarisk kosthållning blir allt mer populärt. Dock ser vi risken att de konsumenterna som gärna vill äta kött då blir uteslutna. Roseman et al. (2016) menar att unga vuxna idag söker sig till restauranger med hälsosamma och/eller miljövänliga menyer. Vegetarisk kosthållning är också enligt Risku-Norjas och Muukkas

(2013) ett sätt att äta för att främja hållbar utveckling. Olsson (1998) diskuterar kring skillnaden av energiåtgången vid produktion av baljväxter kontra fläskkött och visar på en tydlig skillnad. Wickramasinghe et al. (2013) menar att om Sveriges befolkning blev lakto-ovo-vegetarianer skulle koldioxidutsläppen minska med 46%. Av de fyra arbetssätten vi behandlar, diskuterar vi kring att välja vegetariska livsmedel kan vara det arbetssätt med positiv påverkan på miljön, som samtidigt har mest positiv påverkan på hälsan.

Att välja ekologiska produkter har positiv påverkan på hälsan då miljögifter utesluts, medan närproducerade produkter inte har någon direkt påverkan på hälsan. Dock är det som en av respondenterna menar, att vad man väljer att äta är varje persons egna val och en vegetarisk kost innebär att man måste utesluta livsmedel som många människor tycker mycket om. En lösning som samma respondent har på det problemet är att kompromissa genom att minska mängden animaliska livsmedel för varje portion. Reinders et al. (2017) menar att restauranger kan främja hälsa genom att minska på portionsstorlekarna och en respondent har anammat detta genom att bara servera 100 gram animaliska produkter per portion. Detta går i enighet med Ekström (1990) som menar att vi överkonsumerar livsmedel. True (2012) menar att restauranger dessutom kan spara ekonomiska resurser på att minska portionsstorlekarna. Här ser vi miljö, hälsa och ekonomi som går hand i hand, dock väcks tanken om att gäster kan bli missnöjda om de serveras en för liten portion. Lösningen kan vara att öka mängden grönsaker på tallriken, då grönsaker är hälsosamma och vid val utifrån säsong inte behöver vara så dyra.

5.2.2 Hållbar ekonomi

Det var flera av respondenterna som ville ha ekologiska rätter på menyn, även om de var dyrare i inköp. Detta beteende styrks av Antun och Gustafson (2005) som menar att konsumenterna hellre vill ha hållbart producerad mat än mat som inte är det. Vi tror att hållbart producerad mat kan fungera som marknadsföring. Enligt flera forskare, som Broberg (2010) och Roseman et al. (2016), har tankar väckts hos konsumenterna angående planetens framtid och detta fenomen fungerar som en form av marknadsföring för miljömärkta livsmedel. Flera respondenter ser det som en investering att använda hållbart producerade livsmedel. Trots att de är medvetna om att ekologiska produkter är dyrare, anser de att restaurangens totala ekonomi gynnas i längden, eftersom det skapar värdefulla kundrelationer. Detta är ett konkret exempel på hur Carter och Rogers (2008) tre dimensioner samverkar. Vi tror att konsumenterna som går till restauranger med hållbar utveckling som nisch, redan är medvetna och villiga att betala för de dyrare produkterna. Broberg (2010) menar att den ekologiska livsmedelskonsumtionen i Sverige har skapat ett beteende hos konsumenterna att vilja betala högre pris för miljövänlig mat. Enligt Raihle och Timonen (2007) har restauranger och människor i allmänhet höga ambitioner angående att arbeta för hållbar utveckling, vilket också styrktes av samtliga respondenter i undersökningen, då alla respondenter uppgav att arbete med hållbar utveckling var viktigt.

Både litteraturen och respondenterna är överens om att ekologiska varor är dyrare i inköp än konventionella, det som skiljer sig är inställningen till att betala mer för ekologiska varor. True (2012) och McCaffree (2009) menar att det finns flera sätt som restauranger kan spara in pengar på och då resonerar vi att om man lyckas med det så kan restaurangerna lägga mer pengar på att köpa in ekologiska varor istället för konventionella. Slack (2010) diskuterar även han att verksamheter måste arbeta med att hålla nere sina kostnader men trycker mer på

att anledningen är en hållbar ekonomi snarare än arbete med hållbart miljö- och hälsoarbete. Han förespråkar att dra in på kostnader som inte skapar något värde för kunden. Om kunden inte finner ekologiska livsmedel intressanta kan ett högre pris för ekologiska rätter medföra att kunden inte är villig att betala för den rätten, då en sådan kostnad inte skapar något värde för kunden. Om kunden inte är villig att betala extra för en produkt måste verksamheten stå för den kostnaden, vilket inte blir ekonomiskt hållbart. Dock kan man diskutera huruvida just användandet av ekologiska varor eller inte är en relevant kostnad för en restaurangverksamhet. True (2012) och McCaffree (2009) menar att restauranger också kan spara in pengar på åtgärder som inte har att göra med vilka produkter man köper in, utan större åtgärder som till exempel minskad lagerhållning. På så vis skulle restauranger kunna arbeta med kostnadsminskning utan att behöva kompromissa med produkternas kvalitet ur miljösynpunkt. Som Hwang och Lorenzen (2008) beskriver ökar konsumenternas vilja att betala extra för livsmedel som bidrar till hållbar utveckling, något som respondenterna instämmer i. Broberg (2010) tar upp hur det ökade utbudet av ekologiskt producerade livsmedel fått kostnaderna att sjunka. På så vis minskar relevansen i argumentet att ekologiska livsmedel är för dyra då restauranger genom att använda dessa kan öka sina intäkter utan att verksamhetens kostnader skenar.

Flera av respondenterna tyckte att fördelarna med ekologiska livsmedel överväger nackdelarna och att varorna hade ett högre inköpspris kompenseras genom bidraget till miljö, hälsa och relationen till kunderna man såg. Respondenterna ansåg dock att svårigheter sågs i att få tag på ekologiska och närproducerade livsmedel i den mängd som krävdes. Danielson och Fasth (2012) belyser vikten av att restauranger har ett långsiktigt tänk kring ekologiska och närproducerade livsmedel. Måltidsverksamheter behöver jobba nära och långsiktigt med leverantörer för att dessa ska kunna öka mängden ekologiska och närproducerade produkter i sitt sortiment. Inom offentlig sektor har Danielson och Fasth (2012) sett att kostpolicyer och målsättningar fått goda resultat då man tydliggör för anställda vad som gäller och förvarnar leverantörer om kommande inköp. Detta skulle kunna vara ett sätt för privata restauranger att förmedla information till leverantörer om framtida ökning i inköp av ekologiska och närproducerade livsmedel då det kan ge dem möjlighet att utöka sitt sortiment och växa på marknaden. True (2012) menar också att genom ett nära arbete med sina leverantörer kan restauranger bidra till en hållbar utveckling utan att kompromissa med verksamhetens ekonomiska mål. Flera av respondenterna anser kolonial- och mejerivaror som en lämplig inkörsport för restauranger som vill börja arbeta med ekologiska livsmedel. Detta då dessa ofta är lättillgängliga, lätta att förvara och prisskillnaden mellan ekologiska och konventionella varor inte är så stor. Att använda ekologiska varor kräver engagemang för att kunna motivera en möjlig prisökning och kommunicera till kunderna vad man betalar för, exempelvis genom att göra eventuella målsättningar synliga. Sådant arbete tror vi kan stärka företagets varumärke genom att dra nytta av den ökade medvetenheten som man ser i samhället.

Trots att restauranger genom sina inköp och menyer kan påverka hållbar utveckling är detta inte deras huvudsakliga mål. Även om en meny kan byggas upp som är perfekt utformad utifrån hälso- och miljöaspekter måste kunderna vara villiga att betala för rätterna. Kivela (2008) berättar att traditionellt är det kökschefer eller personer högre i hierarkin som är ansvariga för menyplaneringen i verksamheten. Mycket av vilka rätter som får vara kvar

baseras på försäljningsprestanda och att det är de gastronomiska aspekterna som väger tyngst, vilket även en av respondenterna argumenterar för. Det är enligt respondenten gästen som väljer sina matvanor och måste vara villig att betala för det restaurangen serverar, därför måste gästens preferenser tas hänsyn till likväl som hälsa och miljö, för att säkra restaurangens överlevnad. Majoriteten av respondenterna lät ändå hälsa och miljö få stor påverkan på restaurangens meny och livsmedelsinköp. Man såg, vilket Strömberg och Bratt (2016) också diskuterar, sin profilering för hållbar utveckling som en konkurrensfördel och märkte att det fanns en ökande kundgrupp som efterfrågade måltider komponerade efter hänsyn till hälso- och miljöaspekter. Detta stämmer överens med den utveckling Broberg (2010) sett bland konsumenter. Kanske kan inte bara historisk försäljningsstatistik avgöra vilka rätter som får behålla sin plats på menyn utan hänsyn till möjlig framtida försäljning måste också tas. Kivela (2008) tar också upp kritik till den traditionella metoden och vikten av att se till trender och förändringar på marknaden.

Ytterligare en metod som respondenterna tagit upp för att kunna arbeta mot hållbar utveckling genom menyplaneringen är att säsonganpassa menyn utefter produkters högsäsong. Detta får enligt Ojugo (2009) en positiv effekt på restaurangers kostnader då livsmedel under respektive högsäsong ofta blir billigare att köpa in. I förlängningen kan man dessutom erbjuda en bredare meny som ständigt förändras, något som McCaffre (2009) menar kan locka kunder. Säsonganpassad meny är något som ur flera perspektiv har stora fördelar och verksamheter kan använda sig av metoden utan risk för ekonomiska besvär.

5.2.3 Engagemang som konkurrensfördel

När respondenterna tillfrågades om de hade viljan att arbeta med hållbar utveckling visade det sig att samtliga hade ambitionerna, men tre av fyra verkligen gjorde det. Det var tydligt i respondenternas svar att de som arbetade främst med hållbar utveckling inom sin verksamhet även hade ett personligt intresse och engagemang för hälsa och miljö. Samtliga respondenter ansåg att de hade påverkan på sina gästers hälsa och möjlighet att verka som förebilder inom frågan, något som Prim (2007) styrker i sin rapport. En respondent svarade att restaurangverksamhet är ett sätt att kunna förmedla hälsosamma livsmedel vilket kan kopplas ihop med Danielson och Fasth (2012). De tydliggör kopplingen mellan kunskap kring livsmedels påverkan på hållbar utveckling och i vilken utsträckning mer hälso- och miljövänliga livsmedel som serveras. Personalens medvetenhet påverkar verksamheten och utbildning kan vara ett sätt att få en ökning av hälsosammare och miljövänligare rätter på menyn.

Samtliga respondenter var överens om att alla restauranger på marknaden berörs av trender, vare sig de vill eller inte. Känslan vi fick under intervjuernas gång var att restaurangerna tror att trender är något man anpassar sig efter. Dock ville flera respondenter inte skylta med att de serverar mat som är bra för hälsa och miljö enbart på grund av att det är trendigt, utan för att det också är en självklarhet. Vi tror att det beteendet kan vara en skyltning för att locka de konsumenter som troligen upplever restauranger som arbetar med hållbar utveckling som trendiga. Flera forskare som Antun och Gustafson (2005) och Broberg (2010) påstår att hållbar utveckling är modernt och fler konsumenter blir medvetna om kosthållningens påverkan på hälsa och miljö. Vi tror, i enighet med Edman (2004), att restauranger i stor utsträckning styr trendsättningen i samhället. Vilket är motsatt respondenterna, som menade

att kunderna i hög grad anpassar sig efter restaurangernas trendsättning. Edman (2004) menar att konsumenter rättar sig efter det utbud som finns, vilket ger restaurangerna stor makt att bestämma vilka trender som florerar på marknaden. Broberg (2010) menar att restaurangerna påverkar även producenterna och styr genom sina inköp hur framträdande ekologiska och närproducerade produkter är på marknaden. Att måltidsverksamheter efterfrågar ekologiska och närproducerade produkter gör dessa billigare i dagligvaruhandeln även för konsumenter vilket får trenderna att etablera sig även i privatpersoners matlagning. Flera av respondenterna ser positivt till den ökade kunskapen hos konsumenter och en respondent uttrycker att det är en häftig känsla när gäster kommer in på restaurangen och visar medvetenhet om hållbar utveckling. Enligt Kotler och Armstrong (2005) stiger gästernas krav och förväntningar på restaurangerna med tiden idag. Utvecklingen i samhället är att fler och fler får ökad kunskap och blir mer medvetna, vi tror att det dels beror på att fler utbildar sig men också för att teknologin gör det lättare att få tag på kunskap snabbt. Ytterligare en faktor som vi tror kan driva den här utvecklingen framåt är inspiration från de offentliga verksamheternas arbete mot hållbar utveckling.

Både Lindberg och Lindberg (2012) och Naturvårdsverket (2003) menar att människor stärker sin image genom att visa sig framåt och ha kunskap. Vi resonerar kring om samma sak kan gälla för restauranger. Om en restaurang visar sig medveten om den senaste forskningen inom arbete mot hållbar utveckling och är väl insatt i vad andra människor mår bra av att äta kanske de kan attrahera människor som inte bara söker trygga val utan vill visa sig medvetna. På så sätt tror vi goda cirklar kan skapas. Benitez och Norrblom (2015) menar att restauranger kan dra nytta av trender och att de kan locka kunder genom att skapa värdeladdade ord, som *ekologiskt*. Restaurangerna kan genom dessa värdeord skapa ett miljö- och hälsokoncept som samspelar väl med de trender som florerar i samhället. Fler restauranger borde, enligt oss, passa på att vara en del av hälso- och miljötrenden. Ozdemir och Caliskan (2015) menar att restauranger kan påverka sina gäster genom utformningen av menyn. Restaurangerna skulle kunna använda den möjligheten till att leda kunden till att välja vissa rätter. Till exempel kan en vegetarisk rätt framhävas, så flera av gästerna väljer hälsosammare och miljövänligare alternativ, utan att kött utesluts från menyn. Däremot bör det tas i beaktning, som en av respondenterna diskuterar, att trender måste utvärderas. Respondenten menar att det florerar många trender i samhället och att alla inte är vettiga samt att vissa trender kan verka olika men dra mot samma mål, som till exempel om de vill arbeta med ekologiska eller säsonganpassade produkter. Vi anser att det är upp till restaurangerna att sälla ut vilka trender som är relevanta, eller vilken väg de vill välja att gå.

5.2.4 Den förlegade tallriksmodellen

Efter intervjuerna med respondenterna visade det sig att inga av studiens presenterade modeller eller riktlinjer användes. Respondenterna hävdade att tallriksmodellen var en förlegad modell och inget de var intresserade av att förknippa sin verksamhet till. Respondenterna förknippade snarare tallriksmodellen till offentliga verksamheter, vilket det ligger i. Enligt Göteborgs stad (2011) använder sig offentliga verksamheter bland annat av tallriksmodellen när de gör sin menyplanering och ser tallriksmodellen som ett framgångsrikt sätt att nå uppsatta miljömål. Detta påvisar att det finns en skillnad mellan offentliga verksamheter och privatägda restauranger gällande utnyttjandet av modeller och riktlinjer, samt att det i teorin finns lärdom för de privatägda restaurangerna att hämta hos den offentliga

sektorn. Andra riktlinjer som uppgavs följas av en respondenterna var NNR (Nordic Council of Ministers, 2014). De rekommendationerna är, precis som tallriksmodellen, ett vinnande koncept inom den offentliga sektorn och ett sätt att utveckla sin verksamhet i hållbar riktning (Göteborgs stad, 2011). Ytterligare en respondent menade att denne följde sin egna version av tallriksmodellen. Den modellen beskrevs som en tallriksmodell med till exempel mer fullkornsprodukter, baljväxter och växtbaserade oljor. Denna modell baseras, utefter den informationen respondenten gav, på Livsmedelsverkets tallriksmodell (Livsmedelsverket, 2017c). Vi tror att respondenten, och möjligtvis fler restauranger, omedvetet använder sig av modeller när de planerar sina menyer.

Något samtliga respondenter berörde var KRAV. Det visade sig att flertalet av restaurangerna var väl förtrogna med KRAV och värdesatte KRAV-märkta varor högre än både ekologiska och närproducerade. En respondent ville gärna använda KRAV-märkta varor även om restaurangen inte var ålagd att göra det genom en certifiering eftersom denne såg fördelarna med KRAV-märkta produkter samt att restaurangen överväger en KRAV-certifiering i framtiden. Broberg (2010) menar att KRAV-märkta varor kan garantera både ekologiskt ursprung, hållbarhet, att livsmedlen är hälsosamma och är av hög kvalitet. En av de undersökta restaurangerna var KRAV-certifierad, medan flera respondenter var öppna till att certifiera sina restauranger. Dock var flertalet respondenter överens om att en sådan certifiering inte skulle användas för att skryta, de ansåg att det skulle vara till en fördel att visa att de samarbetar med KRAV då de upplever att många kunder aktivt letar efter KRAV-certifierade restauranger. Vi tror att kunderna letar efter märkningen, dels för att det är en garanti på hållbart producerade produkter, men också för att människor idag söker efter självförverkligande. Med självförverkligande menar vi att få en känsla av att ha gjort en god gärning och bli nöjd. Enligt Broberg (2010) har skillnader som uppkom vid KRAVs införande på marknaden gjort att konventionella livsmedel till viss del har förkastats. KRAV-märkta produkter och KRAV-certifieringar har bra rykte och har blivit allt mer populära. Eftersom KRAV också innebär en garanti på hållbart producerade produkter menar Roseman et al. (2016) att det är en trend att idag söka sig till restauranger med hållbar mat.

Enligt Morgan och Sonninen (2008) känner offentliga verksamheter behov av att ta ansvar. men de har heller inget annat val än att göra det då de måste följa uppsatta mål och riktlinjer. De offentliga verksamheterna accepterar de ekologiska och närproducerade varornas högre pris gentemot konventionella varor. Kanske kunde införande av liknande mål i privata verksamheter medföra samma resultat där. Även om tallriksmodellen funnits länge så hävdar Livsmedelsverket (2017c) att det är ett steg närmre hälsosam kosthållning och en förenklad översättning av de Nordiska Näringsrekommendationerna (Nordic Council of Ministers, 2014). Dessa näringsrekommendationer är däremot något som endast en av respondenterna menar sig följa. Detta tycker vi visar på att tallriksmodellen fortfarande är relevant och kan fungera som ett bra stöd även för privata verksamheter, dock kanske den behöver fräschas upp så att den kan få samma positiva effekt som respondenterna anser att KRAV har. Dock tror vi att det finns ett visst motstånd inom privata restauranger att följa modeller och mål då Livsmedelsverket (2006) menar att detta kan begränsa kockens kreativa utrymme. Detta tror vi skulle kunna vara en orsak till respondenternas negativa inställning till tallriksmodellen. Vi tror det gäller att hitta en balans där den viktiga kunskapen som finns i dessa modeller tas tillvara utan att anställda känner sig förminskade.

6 Slutsatser

En slutsats som kan dras från studien är att det främst förekommer fyra olika sätt restauranger kan påverka hållbar utveckling på genom sin menyplanering; ökad användning av ekologiska respektive närproducerade livsmedel, säsongsanpassade menyer och ökad mängd vegetabiliska livsmedel. Det bästa en restaurang kan göra för miljön och hälsan är att praktisera samtliga fyra arbetssätt men detta är inte realistiskt idag. Det visade sig att respondenterna resonerar olika kring vad arbete med hållbar utveckling innebär. En del definierar det som att arbeta med närproducerade produkter, andra diskuterade kring att minska andelen animaliska produkter och andra definierar det som att arbeta med ekologiska livsmedel. Men samtliga respondenter som aktivt arbetade för hållbar utveckling säsongsanpassade sina menyer. Ekologiska produkter är dyrare, kan ha långa transporter och ger lägre avkastning vilket leder till ökade växthusgasutsläpp. Närproducerade livsmedel betyder inte att produkterna är giftfria. Att utesluta animaliska livsmedel är det arbetssätt, mot hållbar utveckling, som är bäst för både hälsa och miljö men det innebär att utesluta en stor kundgrupp som äter kött av preferensskäl. Säsongsanpassning innebär inte att de övriga tre arbetssätten uppfylls, men det innebär heller inga negativa aspekter för restaurangen, vilket de andra tre gör. Att säsongsanpassa är inte dyrare och utesluter inte någon kundgrupp. Dock krävs för att arbeta med säsongsanpassning att restaurangerna är flexibla vid menyplanering, eftersom de snabbt måste kunna byta ut livsmedel eller hela rätter på menyn. Men detta extra arbete leder till att restaurangen framstår som medveten och kan öka konkurrenskraften. Därför kan säsongsanpassning vara det bästa sättet för restauranger att arbeta med hållbar utveckling, vilket gärna kan kombineras med något av de övriga arbetssätten.

Slutsatsen vi kan dra av studien, för att ge ingångsråd till restauranger som har ambitionen att börja arbeta med hållbar utveckling är att säsongsanpassning pekar på att vara ett bra sätt att börja med. Det visade sig i den här studien att respondenterna jobbar mot samma mål men med olika tillvägagångssätt; ekologiska och närproducerade produkter samt att välja bort animaliska produkter. Huvudsaken är inte vilket sätt man arbetar med hållbar utveckling på, utan att arbetet man bedriver faktiskt leder till hållbar utveckling.

Säsongsanpassning är ett vedertaget sätt att arbeta med hållbar utveckling bland respondenterna. Det visade sig också att arbetet med säsongsanpassning går bra att kombinera med de övriga arbetssätten. Väljer man att arbeta med ekologiska produkter är ingångsprodukterna att välja ekologiska mejeri- och kolonialprodukter. Väljer man att arbeta med en vegetarisk meny är rådet att inte utesluta dem helt till en början, utan minska på portionsstorlekarna och kompensera med vegetabiliska livsmedel.

Vi hävdar i den här studien att säsongsanpassning ger restauranger en fördel på marknaden då det medför chansen för restaurangerna att hänga med i trenderna. Slutsatsen man kan dra från respondenternas svar är att det kräver mer engagemang och resurser att bedriva en restaurang med hållbart förhållningssätt än att driva en restaurang som inte har det. Det verkar krävas att man som restaurangägare är personligt engagerad i hälsa och miljö för att inspirera kunderna att efterfråga restaurangers arbete mot hållbar utveckling. Detta för att restaurangerna ska kunna driva en miljö- och hälsofrämjande verksamhet lönsamt. Att brinna för människors hälsa och den gemensamma miljön är något som verkar gynna hållbar utveckling. Majoriteten av restaurangerna som undersökts i studien arbetar för att antingen vara tillgängliga som bra

alternativ för konsumenterna eller för att utbilda konsumenterna i vad de bör äta. Om restaurangerna kan erbjuda vällagad god mat som konsumenterna föredrar och som är hållbar ur hälso- och miljösynpunkt bidrar det till hållbar utveckling. På grund av detta har restaurangerna makt att sätta goda trender genom att fånga upp konsumenternas vilja att handla ekologiskt och styra in dem på rätt spår. Offentliga verksamheter bedriver redan detta arbete men inte självvalt utan genom att följa uppsatta mål och riktlinjer som inte rör privata verksamheter. Kanske är själva tjusningen med privatägda restauranger att de inte måste följa några mål eller riktlinjer, utan kan bedriva arbete på det sätt som passar dem. Det visade sig att majoriteten av restaurangerna trots allt bedriver arbete mot hållbar utveckling, möjligtvis för att de får utrymme för att vara eldsjälar.

7 Implikationer

I stället för att använda tallriksmodellen, regeringens 16 mål eller andra riktlinjer i privata verksamheter, vilka de privata verksamheterna enligt den här studien inte verkar vara intresserade av, kan ett förslag i framtiden vara att producenterna arbetar med att märka sina produkter med LCA. LCA gör det möjligt att jämföra livsmedel innan beslut tas om vilket livsmedel som ska köpas in. Livsmedel som annars inte är jämförbara med varandra eftersom de till exempel inte tillhör samma livsmedelsgrupp. Detta skulle göra det lättare för restaurangerna att komponera en meny med olika produkter som har så låg miljöpåverkan som möjligt.

I den här studien diskuterar vi kring de privata restaurangernas ökade konkurrenskraft genom visad medvetenhet angående hållbar utveckling. I framtiden kan man kvantitativt undersöka om privata restauranger som arbetar med hållbar utveckling överlever ekonomiskt i längden samt hur de står sig mot privata restauranger som inte gör det.

Respondenterna i den här studien menar att konsumenter behöver få förståelse för att de val de själva gör när de väljer vilken restaurang de ska äta på har betydelse för hälsa och miljö. Hur konsumenterna gör sina val är inget som undersökts i den här studien, men det är något som med fördel skulle kunna studeras vidare i framtida studier.

En tanke som väckts genom det här arbetet är att privata restaurangerna i framtiden kanske kan påverka andra privata restauranger som konkurrerar inom samma geografiska område att servera miljö- och hälsovänlig mat om konsumenterna börjar efterfråga det. Utvecklingen går mot att det blir trendigt att vara medveten om miljö och hälsa och konsumenterna blir mer intresserade av sin egen hälsa och mer medvetna om dagens klimatproblem, varför sådana här studier och att i framtiden arbeta kring ämnet blir allt mer relevant.

Referenser

Abrahamsson, L., Andersson, A., Nilsson, G., (2013) *Näringslära för högskolan - från grundläggande till avancerad nutrition*. Stockholm: Liber AB.

Antun, J. M., Gustafson, C. M. (2005). Menu Analysis: Design, Merchandising, and Pricing Strategies Used by Successful Restaurants and Private Clubs. *Journal of Nutrition in Recipe & Menu Development*. 3(3-4), 81-102. doi:10.1300/J071v03n03_07

Ax, C., Johansson, C., & Kullvén, H. (2011). *Den nya ekonomistyrningen*. Malmö: Liber AB

Benitez, M., & Norrblom, J. (2015). *Heta trender - Hur uppstår de i den svenska restaurangbranschen* (Kandidatuppsats). Örebro: Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro Universitet. Tillgänglig: <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:855499/FULLTEXT01.pdf>

Broberg, O. (2010). Labeling the Good: Alternative Visions and Organic Branding in Sweden in the Late Twentieth Century. *Enterprise & Society*. 11(4), 811–838. doi: 10.1093/es/khq094

Bryman, A. (2008). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Stockholm: Liber AB

Carlsson-Kanyama, A. (1998). Food consumption patterns and their influence on climate change: Greenhouse Gas Emissions in the Life-Cycle of Tomatoes and Carrots Consumed in Sweden. *Ambio*, 27(7), 528–534. URL: <http://www.jstor.org/stable/4314785>

Carlsson-Kanyama A., Boström-Carlsson K. (2001). *Energy use for cooking and other stages in the life cycle of food. A study of wheat, spaghetti, pasta, barley, rice, potatoes, couscous and mashed potatoes*. (FMS-rapport, 2001:160). Stockholm: Forskningsgruppen för miljöstrategiska studier, Stockholms Universitet.

Carter, C. R., & Rogers, D. S. (2008). A framework of sustainable supply chain management: moving towards ned theory. *International Journal of Physical Distribution & Logistics Management*, 38(5), 360-387. doi: 10.1108/09600030810882816

Cederberg, C., Mattson, B. (2000). Life Cycle Assessment of Milk Production – a comparison of conventional and organic farming. *Journal of Cleaner Production*, 8(1), 49-60. doi: 10.1016/S0959-6526(99)00311-X

Cederberg, C., & Darelus, K. (2000). *Livscykelanalys (LCA) av nötkött - en studie av produktionsformer*. Halmstad: Landstinget Halland.

Danielson, J., & Fasth, K. (2012). *Ekologiska livsmedel i offentlig måltidsverksamhet* (Kandidatuppsats). Uppsala: Institutionen för kostvetenskap, Uppsala Universitet. Tillgänglig: <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:532294/FULLTEXT01.pdf>

Edman, S. (2004). *Hållbara Laster –Konsumtion för en ljusare framtid* (SOU 2004:119). Stockholm: Statens Offentliga Utredningar.

Ekström, M. (1990). *Kost, klass och kön*. (Doctoral thesis, Umeå studies in sociology, 98). Umeå: Sociologiska institutionen, Umeå Universitet. Tillgänglig: <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:604575/FULLTEXT01.pdf>

Ekström, C., Fagerfjäll, R., & Jansson, C. (2006). *Entreprenörskap*. Malmö: Liber ekonomi.
Granskär, M. & Höglund-Nielsen, B. (2012). *Tillämpad kvalitativ forskning inom hälso- och sjukvård*. Lund: Studentlitteratur AB

Gäre, S., & Lyckhage, G. (2012). *Maten och framtiden - vart är vi på väg?* Mölndal: On Line Förlag AB.

Göteborgs Stad. (u.å.a) *Kommun och politik*. Hämtad 2017-05-09, från <https://goteborg.se/wps/portal/start/kommun-o-politik>

Göteborgs Stad. (u.å.b). *Miljömåltider*. Hämtad 2017-05-09, från <https://goteborg.se/wps/portal/start/miljo/det-gor-goteborgs-stad/miljomaltider>

Göteborgs Stad. (2011). *Måltidsprogrammet*. Hämtad 2017-05-09, från <https://goteborg.se/wps/wcm/connect/3e301d6f-2385-40e5-bf9c-7980bac8381e/Maltidsprogram.pdf?MOD=AJPERES>

Hwang, J., & Lorenzen, C, L. (2008). Effective nutrition labeling of restaurant menu and pricing of healthy menu. *Journal of foodservice*. 19, 270–276. doi: 10.1111/j.1748-0159.2008.00108.x

Hållbara Restauranger. (2016). *Hållbara Restauranger*. Hämtad 2017-05-19, från <http://hallbararestauranger.se>

Jordbruksverket. (2009). *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror - hur påverkas klimat och miljö av olika matvanor?* Jönköping: Jordbruksverket.

Jordbruksverket. (2010). *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror - vad får du som konsument när du köper närproducerat?* Jönköping: Jordbruksverket

Kivela, J. (2008). Results of a qualitative approach to menu planning using control and experimental groups. *Journal of foodservice business research*, 6(4), 43-65. doi: 10.1300/J369v06n04_03

Kristensen, N. H., Netterstrøm, S., He, C., Mikkelsen, B. E., & Nielsen, T. (2009). Making the organic food service chain work and survive. *Agronomy Research*, 7(2), 618-624. URL: http://vbn.aau.dk/files/19153886/Making_the_organic.pdf

Kotler, P., & Armstrong, G. (2005). *Principles of Marketing*. London: Phearson Education Ltd.

Konkurrensverket. (2014) *Upphandlingsreglerna - en introduktion*. Stockholm: Konkurrensverket.

Konsumentverket. (2015). *Ekologisk odling och produktion*. Hämtad 2017-05-19, från <http://www.hallakonsument.se/miljo-och-hallbarhet/mat/ekologisk-odling-och-produktion/>
KRAV. (2017a). *KRAV-märkningen*. Hämtad 2017-05-18, från <http://www.krav.se/krav-markningen>

KRAV. (2017b). *Miljö och klimat*. Hämtad 2017-05-18, från <http://www.krav.se/miljo-och-klimat>

Lenmark-Appelbom, Z., & Lich, A. (2016). *Restaurangpersonalens kunskap om vegetarisk kost* (Kandidatuppsats). Örebro: Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet.
Tillgänglig: <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:957107/FULLTEXT01.pdf>

Lindberg, I., & Lindberg, P. (2012). *Är du med eller inte? Mattrender skapar tillhörighet och uttrycker en identitet* (Kandidatuppsats). Örebro: Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet. Tillgänglig: <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:559913/FULLTEXT01.pdf>

Lindgren, E. C. (2017). *Kvalitativa metoder*. [PowerPoint-presentation]. Hämtad 19 maj, 2017, från Göteborgs Universitet webbplats: <https://www.gul.gu.se>

Livsmedelsverket. (2013). *Bra mat i skolan*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2006). *Förslag till framtidens nyckelhålsmärkning i storhushåll – certifieringssystem och nya kriterier*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2017a). *Kostråd och matvanor*. Hämtad 2017-05-18, från <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/>

Livsmedelsverket. (2016). *Hälsosam helhet*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2011). *Livsmedelssvinn i hushåll och skolor - en kunskapsställning*. Uppsala: Livsmedelsverket. [_t_hit.pos=19](#)

Livsmedelsverket. (2017b). *Livsmedelsverkets åtgärder 2017 som bidrar till att nå miljökvalitetsmålen*. Uppsala: Livsmedelsverket

Livsmedelsverket. (u.å.) *Märkseguiden - Miljömärken på mat*. Hämtad 2017-06-05, från <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/miljo/markesguiden.pdf>

Livsmedelsverket. (2017c). *Tallriksmodellen*. Hämtad 2017-05-21, från <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/tallriksmodellen>

Livsmedelsverket. (2017d). *Tillsammans gör vi skillnad*. Uppsala: Livsmedelsverket.

LOU 2016:1145. *Lag om offentlig upphandling*. Stockholm: Finansdepartementet OU

McCaffree, J. (2009). Facility menu planning step by step. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(8), 1337-1340. doi: 10.1016/j.jada.2009.06.390

Mashie. (u.å.). *Webbaserat verksamhetssystem för storkök*. Hämtad 2017-09-04, från <https://mashie.se>

Menigo. (2016). *Nya trender på tallriken*. Hämtad 2017-05-18, från <http://www.menigo.se/aktuellt/nyheter/inspiration/2016/01/nya-trender-pa-tallriken-2016/>

Mikkola, M. (2009). Shaping professional identity for sustainability. Evidence in Finnish public catering. *Appetite*, 53(1), 56–65. doi: 10.1016/j.appet.2009.05.007

Morgan, K., & Sonnino, R. (2008). *The school food revolution. Public food and the challenge of sustainable development*. London: Earthscan.

Naturvårdsverket. (2017). *De svenska miljömålen - en introduktion*. Stockholm: Naturvårdsverket.

Naturvårdsverket. (2003). *Fakta om maten och miljön. Konsumtionstrender, miljöpåverkan och livscykelanalyser*. Stockholm: Naturvårdsverket.

Nordic Council of Ministers (2014). *Nordic Nutrition Recommendations 2012. Integration nutrition and physical activity*. Copenhagen: Nordic Council of Ministers.

Ojugo, C. (2009). *Practical food and beverage cost control*. Hampshire: Cengage Delmar Learning.

Olsson, P. (1998). *Ärter eller fläsk? En energijämförelse från jord till bord*. Stockholm: Naturvårdsverket.

Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2015). Menu design: A review of literature. *Journal of foodservice*. 18(3), 189-206. doi: 10.1080/15378020.2015.1051428

Prim, M. (2007). Ready meals from the consumers' perspective – attitudes, beliefs, contexts and appropriateness (Doktorsavhandling, Örebro Universitet, 6). Hämtad från <http://oru.diva-portal.org/smash/get/diva2:135129/FULLTEXT01.pdf>

Raihle, E., & Timonen, A. (2007). *Hållbara livsmedelsinköp för restaurang - En undersökning av leverantörer i Göteborg*. (Kandidatuppsats). Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet. Tillgänglig: https://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/24893/1/gupea_2077_24893_1.pdf

Regeringskansliet. (u.å.) *En livsmedelsstrategi för Sverige - fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet*. Stockholm: Regeringskansliet.

Reinders, M. J., Huitink, M., Dijkstra, S. C., Maaskant, A. J., & Heijnen, J. (2017). Menu-engineering in restaurant - adapting portion sizes on plates to enhance vegetable consumption: a real-life experiment. *International Journal of Behavioral Nutrition*, 14(41), 1-11. doi: 10.1186/s12966-017-0496-9

Risku-Norja, H. & Muukka, E. (2013). Food and sustainability: local and organic food in Finnish food policy and in institutional kitchens. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B - Soil & Plant Science*. 63(1), 8-18. doi: 10.1080/09064710.2013.771701

Roseman, M. G., Joung, H. W., Choi, E. K. & Kim, H. S. (2016). The effects of restaurant nutrition menu labeling on college students' healthy eating behaviours. *Public Health Nutrition*. 20(5), 797-804. doi: 10.1017/S1368980016002871

Seyitoglu, F. (2017). Components of the menu planning process: the case of five star hotels in Antalya. *British Food Journal*, 119(7), 1562-1577. doi: 10.1108/BFJ-11-2016-0560

Slack, N., Chambers, S., & Johnston, R. (2010). *Operations management*. New Jersey: Prentice Hall.

Strömberg, F., & Bratt, C. (2016). *Hållbara livsmedel, till vilket pris? - en kvalitativ studie om hur livsmedelsbranschen arbetar med prissättning av hållbart sortiment* (Kandidatuppsats). Göteborg: Företagsekonomiska institutionen, Handelshögskolan vid Göteborgs Universitet. Tillgänglig: https://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/44807/1/gupea_2077_44807_1.pdf

True, R. (2012). 15 ways to slice your food costs. *Food Management*. Tillgänglig: <http://www.sshermanassociates.com/marketnews/MARKET%20REPORTS%202012/MARKET%20REPORTS%2007-23/15%20Ways%20to%20Slice%20Your%20Food%20Costs.pdf>

United Nations. (2015). *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development*. New York. United Nations

United Nations. (1987). *Our Common Future*. Oslo. United Nations

Wickramasinghe, K., Scarborough, P., Goldacre, M., & Rayner, M. (2013). Defining sustainable diets by comparing greenhouse gas emissions from different food groups: a systematic review. *The Lancet*, 382(3), 104. doi: 10.1016/S0140.6736(13)62529-5

Åström, S., Roth, S., Wranne, J., Jelse, K., & Lindblad, M. (2013). *Food consumption choices and climate change*. (IVL-rapport 2013:B2091) Göteborg: IVL Swedish environmental research institute Ltd.

Bilagor

- Bilaga 1 Intervjuguide
- Bilaga 2 Etisk information vid intervju

Bilaga 1 Intervjuguide

Den här studien kommer till stor del behandla begreppet hållbar utveckling. Enligt Livsmedelsverket innebär hållbar utveckling att äta livsmedel som leder till att minska välfärdssjukdomar bland människor samtidigt som man sparar på miljöns resurser genom att minska negativ miljöpåverkan till så låg som möjligt. Ofta sammanfaller råden om vilka livsmedel som helst bör konsumeras ur hälsoperspektiv och ur miljöperspektiv. Ur miljöaspekt kan hållbar utveckling betyda att man använder sig av ekologiska varor och/eller närproducerade varor eller vidtar andra åtgärder för att spara på miljön. Ur hälsoaspekt kan hållbar utveckling innebära att göra livsmedelsval som är kända att främja hälsan samt aktivt undvika livsmedel som är kända bovar.

Bakgrund om intervjupersonen och restaurangen

Vad har du för utbildning och hur lång?

Hur länge har du jobbat här?

Vad har ni för vision/affärsidé?

Hur har utbildningsmöjligheterna på din arbetsplats sett ut under tiden du jobbat här? Hur har du eventuellt utnyttjat dem?

Har du någon gång arbetat inom offentlig sektor?

Hållbar utveckling

Vad innebär/definierar hållbar utveckling för dig/er?

Hur arbetar ni/tänker i restaurangen när det gäller miljöfrågor och klimat?

Finns det något som i nuläget inte fungerar som ni vill/något ni vill förändra?

Finns det något ni kan förbättra angående hälsan?

Hur tror du/ni man som restaurang påverkar människors hälsa?

Hur anser du/ni att ekonomi påverkas av hållbar utveckling?

Hur resonerar ni kring/använder ekologiska produkter?

Finns det något livsmedelsområde där ekologiskt väger tyngre? Alltså väljer man hellre ekologiskt kött än ekologiska grönsaker om man måste välja?

Hur ser ni kring fördelar och nackdelar angående närproducerad jämfört med ekologiska produkter?

Menyplanering

Vad kan man tänka på kring menyplanering och fotavtryck i miljön?

Hur ser sambandet ut mellan produkt från säsongen och menyplaneringen?

Hur mycket tid läggs på planeringen?

Hur ser er menys livscykel ut?

Hur förhåller ni er till riktlinjer och/eller miljömål?

Hur tänker ni när det gäller att förmedla ett hållbart tänk till era kunder? Hur kan ni vara förebilder ur ett hållbart perspektiv?

Vad har du för kännedom angående tallriksmodellen? Hur använder ni er eventuellt av den?

Vad har du för kännedom angående riksdagens 16 miljömål? Hur använder ni er eventuellt av dem?

Vad har du för kännedom angående HORECA? Hur resonerar ni kring hållbar utveckling ur ett ekonomiskt perspektiv?

Menyn

Öppen punkt angående restaurangens meny.

Framtid och trender

Hur ser arbetet ut kring vidareutveckling av hållbar utveckling?

Hur kan ni med dagens resurser ta kliv i rätt riktning?

Hur förhåller ni er till gästernas önskemål?

Hur medvetna anser ni att är angående dagens trender? Utnyttjar ni trender?

Bilaga 2 Etisk information vid intervju

Vid medverkan vid intervju har intervjupersonen fyra rättigheter som denne bör känna till. Med detta informationsblad tar intervjupersonen del av dessa.

Informationskravet

Intervjupersonen ska informeras om studiens syfte samt att deltagandet är frivilligt. Dessutom ska intervjupersonen veta att denne när som helst kan hoppa av studien, utan att behöva ange orsak.

Samtyckeskravet

Intervjupersonen ska ge sitt samtycke till att delta i studien, vilket ska dokumenteras. Genom att boka möte för intervjun görs detta.

Konfidentialitetskravet

Intervjupersonens uppgifter behandlas med största möjliga sekretess.

Nyttjandekravet

Intervjupersonens svar kommer endast användas i för forskningsändamålet.

Tack för din medverkan!

Beatrice Ljungqvist

Cecilia Habib Westh

Erika Torvaldsson

bea.ljungqvist@hotmail.se

ceciliahabibwesth@gmail.com

erika_thorvaldsson@hotmail.com