



# Rapport från en slaskhink

**Mars 2009**

*Konsumentföreningen Stockholm*

**För ytterligare information:**

Louise Ungerth, chef konsumentfrågor, tel 08-714 39 71, 070-341 55 30

Anna Carlsson, informatör, tel 076-015 39 72

Webbsida: [www.konsumentforeningenstockholm.se](http://www.konsumentforeningenstockholm.se)

Konsumentföreningen Stockholm är en medlemsorganisation med drygt 600 000 medlemmar. Uppgiften är att göra medlemsnytta genom påverkan på den kooperativa detaljhandeln, opinionsbildning i konsumentfrågor samt att förmedla information, kunskap och medlemsförmåner. Föreningen är delägare i Kooperativa Förbundet (KF).

## SAMMANFATTNING

Konsumentföreningen Stockholm (KfS) har låtit genomföra tre olika studier på temat matavfall. Liksom många andra aktörer som arbetar med frågor kring matavfall har KfS konstaterat att det råder brist på kunskap när det gäller matsvinn, dvs mat som av olika anledningar slängs, i Sverige. Syftet med studierna är att samla in kunskap om hur mycket av hushållens matavfall som slängs i onödan och vilken inställning den enskilde individen har till bäst före-datum och matavfall. Kunskapen ska användas för att försöka minska hushållens onödiga matavfall och därmed också minska det onödiga matavfallets påverkan på miljön.

KfS har genomfört tre studier. En plockanalys där hushållsavfallet från 72 hushåll sorterats och analyserats. En attitydundersökning där cirka 1 200 personer i Sverige via webbenkät har svarat på frågor kring bäst före-datum och matavfall. Samt elva intervjuer på samma tema med konsumenter i livsmedelsbutik.

### Över hälften av hushållens matavfall är onödigt

- Plockanalysen är genomförd på en veckas hushållsavfall från 72 hushåll i ett bostadsområde i Bromma utanför Stockholm.
- Syftet med studien var att få reda på hur stor del av hushållens matavfall som var onödigt. Med onödigt matavfall avser vi sådant som hade gått att äta om det hade hanterats på rätt sätt. Exempel på onödigt matavfall är möjligt bröd och matrester som man av någon anledning inte vill spara och äta vid ett senare tillfälle.
- Plockanalysen visar att de studerade hushållen slängde 5,6 kg matavfall (per hushåll) under vecka 49, 2008. Det ligger i nivå med Avfall Sveriges nyckeltal för en veckas matavfall i villahushåll (4,8 kg).
- 57 procent av matavfallet var onödigt matavfall.

*Undersökningen genomfördes av Miljö- och projekteringsbyrån i Mälardalen AB. Mer information om plockanalysen finns på sidan 8.*

### Bäst före-datumet orsakar onödigt slängd mat

- Attitydundersökningen besvarades via webbenkät av 1 196 personer i Sverige mellan 18 och 74 år.
- En tredjedel (33%) instämmer helt i att utgången bäst före-datum på livsmedel ofta är en orsak till att de slänger mat. Ytterligare en fjärdedel (24%) instämmer delvis. Kvinnor instämmer i högre utsträckning än män, det gör även personer i åldern 18-49 år.
- En alternativ märkning till ”bäst före” skulle kunna vara ”minst hållbar till”. Sex av tio (62%) tycker att ”minst hållbar till” är en bättre märkning än ”bäst före”.

*Undersökningen genomfördes av marknadsundersökningsföretaget YouGov. Mer information om attitydundersökningen finns på sidan 11.*

## Datummärkning - viktigt när man handlar

- Konsumentintervjuerna genomfördes den 28 februari 2009 med personer som handlade på Coop Forum i Bromma eller Coop Konsum i Hammarby Sjöstad. Totalt genomfördes elva intervjuer.
- Resultatet visar att de flesta tittar på förpackningens datummärkning i butiken och väljer så lång hållbarhet som möjligt.
- Flera av de intervjuade uppger att de tycker att det är svårt att beräkna rätt mängd mat och ta vara på resterna som blir över.

*Intervjuerna utfördes av frilansjournalist Anna Förster. Mer information om intervjuerna finns på sidan 18.*

## Slutsatserna i korthet

Underlaget för plockanalysen är litet men vår bedömning är ändå att siffran om 57 procent onödigt matavfall är rimlig. Detta med tanke på att den omfattande brittiska studien<sup>1</sup>, som vi hänvisar till vid några tillfällen i rapporten, visar att 61 procent av de brittiska hushållens matavfall är onödigt.

Resultatet av attitydundersökningen ger några förklaringar till varför mat slängs i onödan. Påfallande många slänger mat med utgången bäst före-datum. Men om maten har förvarats på rätt sätt och dessutom luktar och smakar bra är den oftast okej att äta, även om bäst före-datumet har gått ut.

En annan viktig orsak till att mat slängs i onödan idag kan vara för att många helt enkelt har råd. Att slänga mat är ett beteende som är inbyggt och accepterat i det system vi lever i.

## Förslag på åtgärder

1) KfS anser att det behövs informationsinsatser på olika nivåer i samhället för att...

- ...öka medvetenheten och förståelsen för den slängda matens konsekvenser för miljön och den globala livsmedelsförsörjningen.
- ...öka kunskapen om matens hållbarhet, datummärkningens innebörd, förvaring av mat, mm (fokus på unga).
- ...öka kunskapen om hur man på bästa sätt sköter ett hushålls matinköp, tar tillvara matrester, planerar veckomenyer, mm.

2) KfS anser också att den nuvarande datummärkningen "bäst före" ska bytas till "minst hållbar till". KfS anser att begreppet "minst hållbar till" bättre beskriver att livsmedlet oftast går att äta även efter det att "datumet" har passerat, under förutsättning att det förvarats rätt och smakar och luktar bra.

---

<sup>1</sup> The food we waste, 2008, WRAP, [www.wrap.org.uk](http://www.wrap.org.uk)



## ***Innehållsförteckning***

<b>SAMMANFATTNING .....</b>	<b>1</b>
Över hälften av hushållens matavfall är onödigt .....	1
Bäst före-datumet orsakar onödigt slängd mat .....	1
Datummärkning - viktigt när man handlar .....	2
Slutsatserna i korthet .....	2
<b>1 INLEDNING .....</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Bakgrund .....</b>	<b>5</b>
1.1.1 Det onödiga matavfallet och miljön .....	5
1.1.2 Vad vet vi hittills om hushållens matavfall? .....	5
<b>1.2 Syfte.....</b>	<b>7</b>
<b>1.3 Tillvägagångssätt.....</b>	<b>7</b>
<b>2 PLOCKANALYS .....</b>	<b>8</b>
<b>2.1 Inledning .....</b>	<b>8</b>
<b>2.2 Metod .....</b>	<b>8</b>
2.2.1 Upptagningsområde.....	8
2.2.2 Provinsamling.....	8
2.2.3 Proveddelning.....	9
2.2.4 Plockanalys.....	9
<b>2.3 Resultat av plockanalysen .....</b>	<b>10</b>
<b>3 ATTITYDUNDERSÖKNING – MATEN VI SLÄNGER.....</b>	<b>11</b>
<b>3.1 Inledning .....</b>	<b>11</b>
<b>3.2 Metod .....</b>	<b>11</b>
3.2.1 Onlineintervjuer .....	11
3.2.2 Urval.....	11
<b>3.3 Resultat av attitydundersökningen.....</b>	<b>11</b>
3.3.1 Bäst före-datumet orsakar onödigt slängd mat .....	12
3.3.2 Utgåendet datum – inget hinder för att äta tycker varannan.....	13
3.3.3 Rädslan för att bli sjuk styr.....	14
3.3.4 Fyra av tio litar på sin näsa.....	15
3.3.5 Bröd och grönsaker hamnar i soppåsen .....	16
3.3.6 ”Minst hållbar till” - en bättre märkning? .....	17



KONSUMENTFÖRENINGEN  
STOCKHOLM

<b>4 KONSUMENTINTERVJUER - RÖSTER OM RESTER.....</b>	<b>18</b>
4.1 Inledning .....	18
4.2 Metod .....	18
4.2.1 Intervjuerna .....	18
4.3 Resultat av intervjuerna .....	18
<b>5 SLUTSATSER – OCH HUR GÅR VI VIDARE? .....</b>	<b>24</b>
5.1 Slutsatser.....	24
5.2 Förslag på åtgärder.....	24
5.3 Fortsatta studier .....	25

# 1 INLEDNING

## 1.1 Bakgrund

En anseelig del av den mat som dagligen produceras slängs eller försvinner under resan från jord till bord. Hur stort svinnet är i de olika leden i livsmedelskedjan finns det inga säkra siffror på. Svinnet varierar mycket beroende på produkt men att 10-50 procent slängs eller försvinner längs kedjan är en rimlig uppskattning. I denna rapport fokuserar vi på det matsvinn som uppstår i det enskilda hushållet. Ett hushålls matavfall kan bestå av bananskal, kotlettben, äggskal, kärnor och annat som vi inte vill eller bör äta, men där finns också mat som man hade kunnat äta. Att ätlig mat blir matavfall är inte bara dumt ur ekonomisk synvinkel. Det får också långtgående konsekvenser för miljön.

### 1.1.1 Det onödiga matavfallet och miljön

Mat produceras, transporteras och lagras och bidrar genom detta på olika sätt till miljöpåverkan. Den ger upphov till utsläpp av koldioxid och metan som driver på växthuseffekten och den bidrar till läckage av kväve och fosfor som ökar övergödningen av sjöar och hav, för att bara nämna några negativa effekter. Om maten slängs har denna miljöpåverkan skett helt i onödan.

### 1.1.2 Vad vet vi hittills om hushållens matavfall?

En studie<sup>2</sup> som genomförts av Avfall Sverige visar att ett genomsnittligt svenskt villahushåll ger upphov till cirka 4,8 kg matavfall i veckan. Det blir cirka 100 kg per person och år. Men hur stor del av detta som är onödigt matavfall vet vi inte. Så vitt vi vet är någon sådan studie inte genomförd i Sverige.

I England däremot, presenterades så sent som 2008 rapporten *The food we waste*<sup>3</sup>. Rapporten är ett resultat av en omfattande studie av matavfallet från cirka 2 700 brittiska hushåll. Studien fokuserar på det onödiga matavfallet men tar även upp individers attityder till att mat slängs i onödan. Den lyfter också fram de negativa miljöeffekter som är kopplade till det onödiga matavfallet. Den brittiska studien visar att 61 procent av den mat som slängs är onödigt matavfall.

### Insamlat matavfall

Hur vi än vänder och vrider på frågan kommer vi alltid att slänga mat. I det läget är det bäst att matavfallet komposteras eller rötas, så att det kommer till någon sorts användning. Uppgifter från Avfall Sverige visar att kommunerna idag separat samlar in och vidareförädlar cirka 20 procent av allt matavfall. I det ingår storkök, restauranger och hushåll. I Stockholm är den siffran 5,5 procent. Den största delen av det insamlade matavfallet i Sverige går till

---

<sup>2</sup> Trender och variationer i hushållsavfallets sammansättning, 2005:05, Avfall Sverige.

<sup>3</sup> The food we waste, 2008, WRAP, [www.wrap.org.uk](http://www.wrap.org.uk)

kompostering även om andelen rötning till biogas ökar. Riksdagens delmål för 2010 är att 35 procent av matavfallet ska återvinnas genom biologisk behandling.

### **Matavfall från Coops butiker**

Coop Sveriges totala matavfall uppskattas till 11 000 ton per år. Siffran är från 1995 men man gissar att det är ungefär samma mängder idag. Kanske lite mer eftersom butikerna hanterar mer färskvaror idag än tidigare. Vad som händer med matavfallet beror lite på var i landet butiken ligger. Ibland tas det om hand och blir till jordförbättringsmedel och biogas. På de orter det inte finns någon avsättning måste matavfallet brännas.

### **Vad har Konsumentföreningen Stockholm gjort hittills?**

Under sommaren 2008 lät vi omvandla den brittiska studien *The food we waste* till svenska förhållanden. Det innebar bland annat att vi applicerade de brittiska siffrorna på svensk livsmedelskonsumtion och att vi tog hänsyn till svenska matvanor. I rapporten *Klimatavtryck från hushållens matavfall, aug 2008*<sup>4</sup>, beskriver vi hur det skulle kunna se ut om andelen onödigt matavfall var lika stor i Sverige som i Storbritannien. Det skulle i så fall innebära att varje svensk slänger cirka 100 kg onödigt matavfall varje år.

Detta skulle uppskattningsvis ge ett utsläpp på totalt cirka 1,9 miljoner ton koldioxid-ekvivalenter per år, vilket motsvarar utsläppet av 700 000 bilar under ett år. Vi vill betona att vår siffra om 100 kg onödigt matavfall per år och person bygger på grova uppskattningar. I detta sammanhang vill vi lyfta fram Avfall Sveriges studie<sup>5</sup> där man kommer fram till att varje svensk ger upphov till cirka 100 kg matavfall totalt varje år. Skillnaden mellan Avfall Sveriges och vår studie är att deras hundra kilo inkluderar både onödigt och oundvikligt matavfall. Skillnaden är stor och vi vill att man har det i åtanke om man använder sig av vår siffra.

Under 2008 tog vi fram en folder, *Släng inte maten*, med tillhörande kylskåpsmagnet. I foldern finns information om olika livsmedels hållbarhet och hur de bör förvaras. Det finns också enkla tips på hur man lätt kan minska sitt matavfall genom att exempelvis undvika impulsköp och göra matlådor av rester.

Vi har också administrerat tävlingen ”*Restrix*” med syftet att samla ihop medlemmarnas egna tips och recept på hur matavfallet kan minskas. Samlingen kommer bland annat att finnas på vår webbsida. Vi har även deltagit i Naturvårdsverkets workshop, *Svinn i livsmedelskedjan*, som anordnades i december 2008. Vi anordnar även själva ett seminarium, *Varför slänger vi så mycket mat?*, för medlemmar, lärare och andra intresserade. Vårt seminarium äger rum på Cirkus i Stockholm, i samband med att denna rapport släpps, dvs den 31 mars 2009.

Vi stödjer också en ansökan om forskningspengar för en fördjupad studie kring matavfall från svenska hushåll, som SIWI<sup>6</sup> med flera står bakom. Ansökan lämnades till Riksbankens jubileumsfond i februari 2009.

---

<sup>4</sup> Klimatavtryck från hushållens matavfall, aug 2008, SIK, [www.konsumentforeningenstockholm.se](http://www.konsumentforeningenstockholm.se)

<sup>5</sup> *Trender och variationer i hushållsavfallets sammansättning, 2005:05. Avfall Sverige.*

<sup>6</sup> Stockholm International Water Institute.

## **Kunskapsläget**

Liksom många andra aktörer som arbetar med frågor kring matavfall har vi konstaterat att det råder stor brist på kunskap när det gäller matsvinn i Sverige. Denna rapport har tagits fram för att öka kunskapsläget på några punkter.

### **1.2 Syfte**

Syftet med de tre studier som KfS har låtit genomföra inom ramen för denna rapport är att samla in kunskap om...

- ...hur mycket av hushållens matavfall som slängs i onödan.
- ...vilken inställning den enskilda individen har till bäst före-datum och matavfall.

Kunskapen ska användas för att på olika sätt försöka minska hushållens onödiga matavfall. Studierna kan också ses som små förstudier till den forskning som vi hoppas ska komma till stånd kring det onödiga matavfallet i Sverige, och vad som kan göras åt det.

### **1.3 Tillvägagångssätt**

KfS har låtit genomföra tre olika studier på temat matavfall. En plockanalys där hushållsavfallet från 72 hushåll sorterats och analyserats. En attitydundersökning där cirka 1 200 personer i Sverige via webbenkät har svarat på frågor kring bäst före-datum och matavfall. Samt elva intervjuer på samma tema med konsumenter i livsmedelsbutik.



## 2 PLOCKANALYS

### 2.1 Inledning

På uppdrag av KfS har Miljö- och projekteringsbyrån i Mälardalen AB genomfört en plockanalys av hushållsavfall i ett bostadsområde i Bromma utanför Stockholm. Målet med studien är att få ett exempel på hur stor andel av de svenska hushållens matavfall som är onödig.

### 2.2 Metod

#### 2.2.1 Upptagningsområde

Plockanalysen är utförd enligt en standardiserad metodik<sup>7</sup> som Avfall Sverige har tagit fram. Bostadsområdet Bromma valdes ut i samråd med Stockholms stad och entreprenören som hämtar avfallet. Bedömningen gjordes att området inte var extremt i något avseende samt att det utgjordes av en någorlunda homogen grupp avfallslämnare (mest villahushåll). Området valdes också ut för att det saknar separat matavfallsinsamling. Upptagningsområdet utgörs av cirka 80 procent villor, 10 procent radhus, 5 procent lägenheter och 5 procent verksamheter. Den procentuella fördelningen baseras på antalet hushåll, totalt 72 stycken. Verksamheterna är av slaget ”mindre hantverk”. Området har en blandad befolkning med tyngdpunkt mot hushåll med barn äldre än 10 år och årsinkomst över medel.

#### 2.2.2 Provinsamling

Avfallet som samlades in hade genererats under en vecka. Avfallet bestod av 51 stycken 190-liters villakärl, 12 stycken 240-liters säckar och 4 stycken 140-literssäckar. Avfallet samlades in med hjälp av en öppen flaklastbil om sex kubikmeter, som rymde cirka 600 kg. Insamlingen gjordes den 9 december 2008. Avfallet inhämtades okomprimerat i två omgångar och moderprovet utgjordes därmed av cirka 1 200 kg. Enligt nyckeltal<sup>8</sup> från Avfall Sverige gällande volymvikter motsvarar tolv kubikmeter blandat avfall i kärl cirka 1 200 kg.

---

<sup>7</sup> Manual för plockanalys av hushållsavfall i kärl och säckar, RVF Utveckling 2005:19.

<sup>8</sup> Volymvikter för avfall, Rapport 2000:12, Avfall Sverige.

### 2.2.3 Provneddelning

Avfallet tippades på utlagda presenningar för att minska risken för kontaminering av grus. Därefter blandades avfallet om med hjälp av hjullastare och lades sedan ut på sträng. Med hjälp av en slumpmetod, i detta fall stegning, togs fyra delprov ut med hjälp av skyfflar och sopborstar då hjullastarens skopa var för bred för att användas i detta moment. Delprovets<sup>9</sup> vikt var cirka 100 kg avfall, dvs cirka 400 kg totalt.



*Figur 1: Lastbilen tippar avfallet på presenning.*



*Figur 2: Avfallet sorteras.*

### 2.2.4 Plockanalys

Plockanalysen genomfördes under samma dag som avfallet samlades in. Analysen har skett med avseende på svinn av livsmedel. De fraktioner som har sorterades ut var *onödigt matavfall* och *oundvikligt matavfall*.

*Onödigt matavfall* utgörs av livsmedel som hade kunnat ätas upp (mat på tallriken) samt livsmedel som kan ätas men som vissa människor väljer bort att äta t ex brödkanter, köttsvål, vissa grönsaks- och fruktskal (ex. äppelskal).

*Oundvikligt matavfall* karakteriseras av livsmedel som inte kan ätas, t ex tepåsar, ben, vissa grönsaks- och fruktskal (ex avocadoskal, bananskal och potatisskal).

Begreppen är inte vedertagna utan begrepp som valts ut i just detta projekt.

<sup>9</sup> Delproven redovisas i bilaga 1: Plockanalys – Sammanställning av delproven.

Vid påträffandet av avfall som var sammansatt av båda kategorierna (*onödigt* och *oundvikligt* matavfall) sorterades avfallet utifrån den kategori som hade högst viktandel.

Övrigt bioavfall såsom krukväxter, rotsystem från kruksallad och hushållspapper sorterades i fraktionen *övrigt avfall* tillsammans med avfall som ej var matavfall.

### **2.3 Resultat av plockanalysen**

Plockanalysen visar att de studerade hushållen slängde 5,6 kg matavfall (per hushåll) under vecka 49, 2008. Detta ligger i nivå med Avfall Sveriges nyckeltal för mängden matavfall under en vecka i ett genomsnittligt villahushåll (4,8 kg)<sup>10</sup>. Andelen onödigt matavfall i de studerade hushållen var 57 procent.

Observera att rester av flytande matavfall som till exempel mjölkprodukter, soppa och krämer saknas, eftersom dessa vanligtvis spolas ner i slasken. Det samma gäller flytande matavfall som fastnar på insidan av sin förpackning. Finfördelat matavfall, som till exempel kaffesump avskiljdes så långt det var möjligt och tillfördes matavfallsfraktionerna utifrån vad som ansågs vara praktiskt möjligt.

Utifrån en okulär bedömning under analysen utgjorde förpackat bröd, pasta och ris en dominerande del av fraktionen *onödigt matavfall*. Kött förekom mycket sällan.

---

<sup>10</sup> Trender och variationer i hushållsavfallets sammansättning, 2005:05. Avfall Sverige.

## 3 ATTITYDUNDERSÖKNING – MATEN VI SLÄNGER

### 3.1 Inledning

På uppdrag av KfS har marknadsundersökningsföretaget YouGov genomfört en attitydundersökning i form av onlineintervjuer. Målet med undersökningen är att få reda på enskilda konsumenters inställning till bäst före-datum och matavfall.

### 3.2 Metod

#### 3.2.1 Onlineintervjuer

Undersökningen är genomförd via onlineintervjuer, det vill säga enkäter som skickats ut via e-post. Respondenterna fick besvara 12 frågor<sup>11</sup> om bäst före-märkning och matavfall samt ytterligare några frågor om hushållsstorlek, inkomst osv. Frågorna om bäst före-märkning och matavfall har KfS tagit fram i samarbete med Carl Yngfalk, forskare vid Stockholms Universitet. Undersökningen genomfördes under februari 2009.

#### 3.2.2 Urval

Urvalet gjordes ur YouGov:s Internetpanel som består av totalt 42 000 förrekryterade män och kvinnor i åldrarna 15-74 år. Urvalet i denna undersökning är representativt beträffande kön, ålder (18-74 år) och region. Undantaget gruppen 65-74 år som inte är riksrepresentativ. Nettourvalet blev 1 196 stycken personer.

Ålder	Andel
18-29 år	21%
30-49 år	39%
50-64 år	28%
65-74 år	12%

### 3.3 Resultat av attitydundersökningen

Nedan redovisas sex av de totalt tolv frågor som ställdes kring bäst före-märkning och matavfall. Samtliga frågor och svar finns i bilaga 2<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> Samtliga frågor finns i bilaga 2: Attitydundersökning – Maten vi slänger.

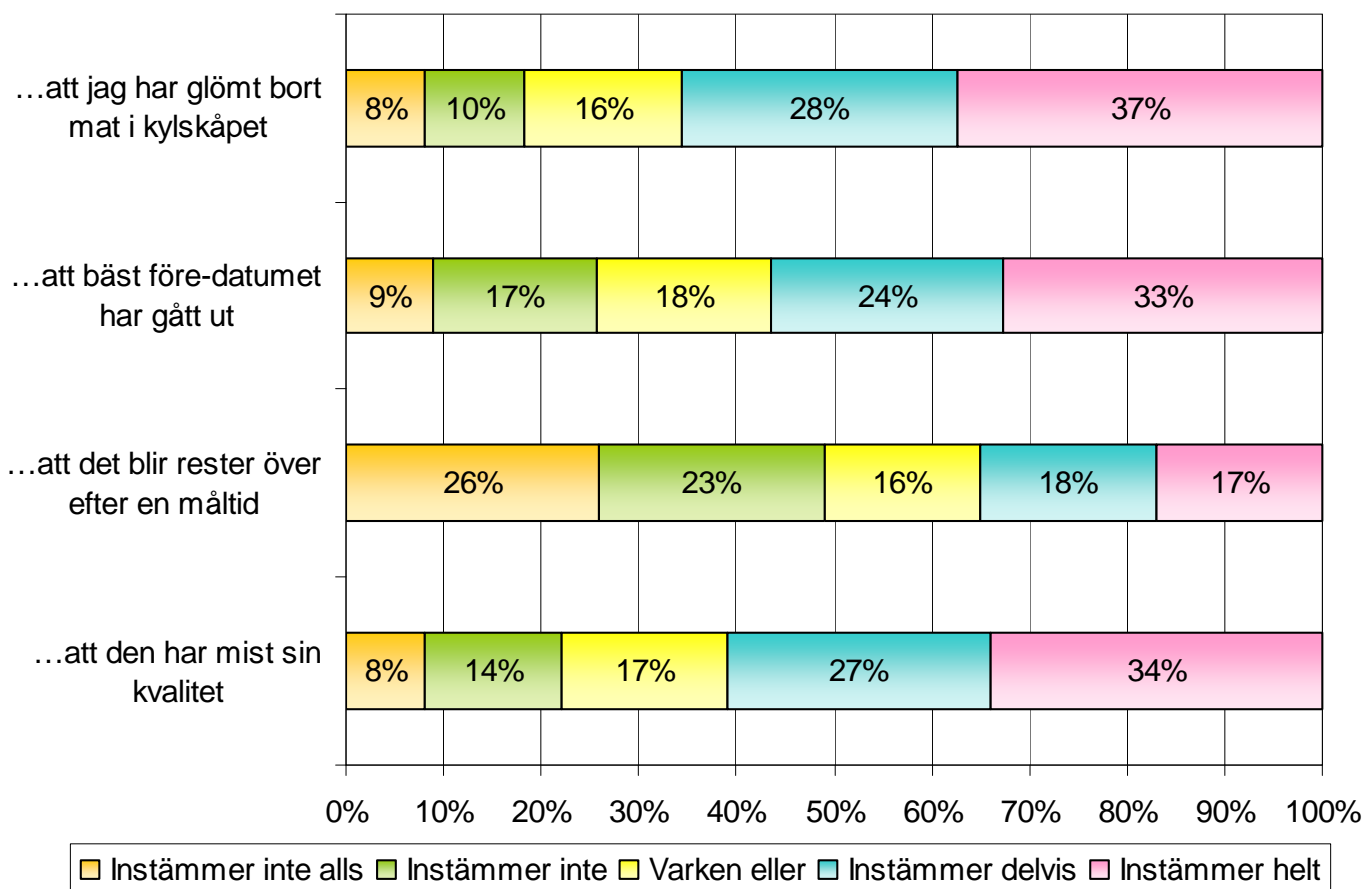
<sup>12</sup> Samtliga frågor finns i bilaga 2: Attitydundersökning – Maten vi slänger.

### 3.3.1 Bäst före-datumet orsakar onödigt slängd mat

En tredjedel (33%) instämmer helt i att utgången bäst före-datum på livsmedel ofta är en orsak till att de slänger mat. Ytterligare en fjärdedel (24%) instämmer delvis. Kvinnor instämmer helt i större utsträckning än män. Den yngre halvan av de svarande (18-49 år) är också mer benägen att instämma i detta. Fyra av tio (37%) instämmer helt i att kvarglömd mat i kylskåpet ofta är en orsak till att de slänger mat. Även här är det främst kvinnor som instämmer. Vi tänker oss att kvarglömd mat kan vara både tillagad och ännu ej tillagad mat.

Ungefär var fjärde (26%) instämmer inte alls med att de skulle slänga rester efter en måltid. Bland dem i hushåll där den totala årsinkomsten är 250 000 kr eller mindre svarar 32 procent att de inte alls instämmer i detta. Motsvarande siffra bland dem i hushåll med årsinkomst över 700 000 kr är bara 17 procent.

**Påstående:**  
**Om jag slänger mat sammanfaller det ofta med.....**

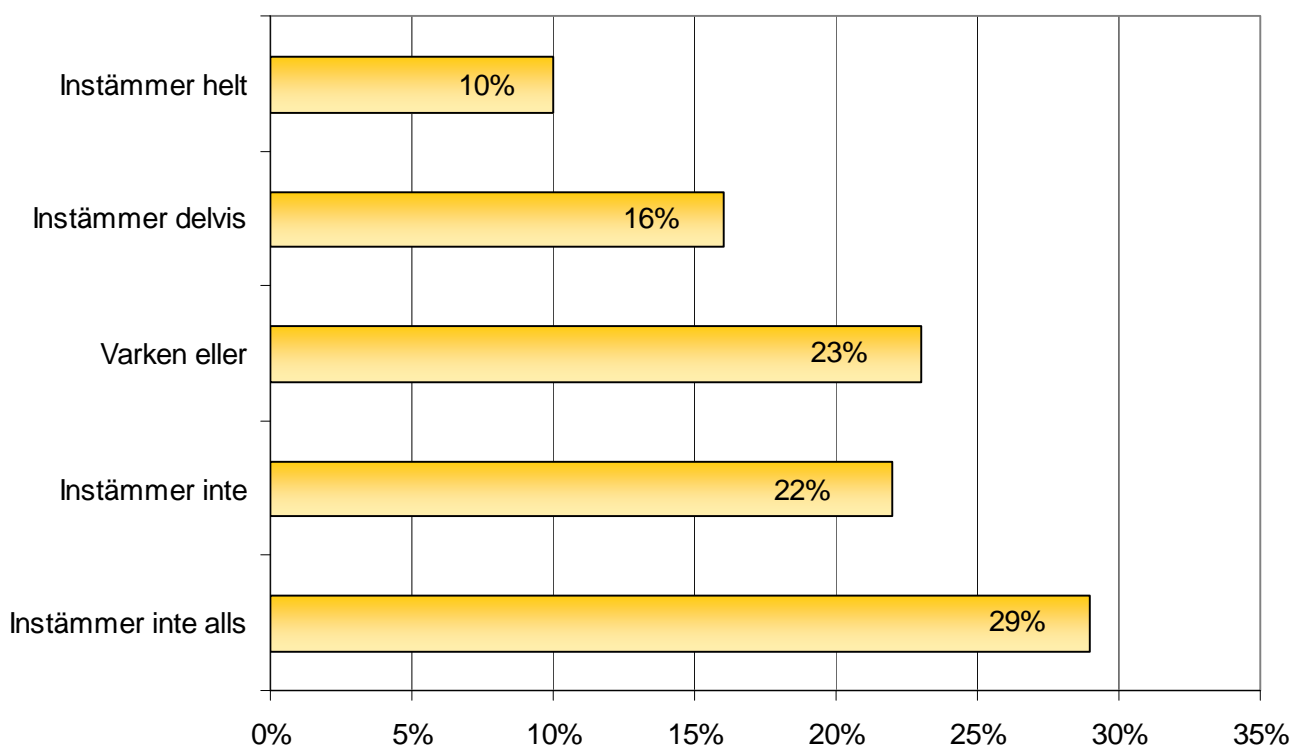


**Diagram 1:** Svar på påståendet: Om jag slänger mat sammanfaller det ofta med...

### 3.3.2 Utgången datum – inget hinder för att äta tycker varannan

Ganska precis hälften (29+22%) uppger att de inte är noggranna med att undvika mat vars bäst före-datum har gått ut. Men det finns de som har motsatt uppfattning. Var fjärde (10+16%) är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut. Och unga är noggrannare än äldre med detta. I åldern 18-29 uppger 35 procent att de instämmer helt eller delvis i påståendet nedan, vilket är fler än i övriga åldersgrupper.

**Påstående:**  
***Jag är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut.***



**Diagram 2:** Svar på påståendet: *Jag är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut.*

### 3.3.3 Rädslan att bli sjuk styr

Vi bad de cirka 300 personer som i föregående fråga instämde helt eller delvis i påståendet ”Jag är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut.” att motivera varför de är noggranna med detta. Ett vanligt svar är att man är rädd för att bli sjuk. Citaten nedan är ett axplock.

#### **Vänligen motivera varför du är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut.**

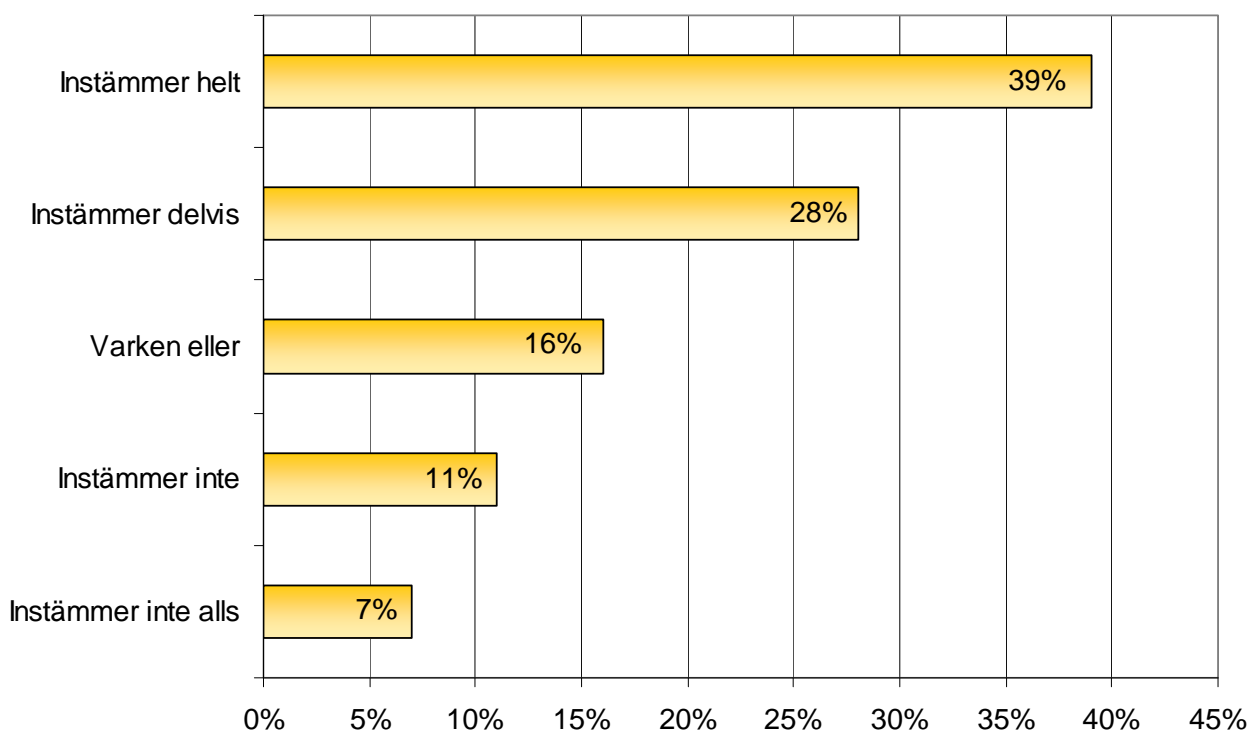
- *”Att varan är gammal och att det är ohälsosamt att äta den.”*
- *”Bortsett från det faktum att det kan smaka illa så finns risken att man blir dålig och måste utebli från arbete och det kostar minst lika mycket som att kasta lite mat då och då. Dock brukar jag planera så att maten inte blir gammal, storhandlar inte så ofta.”*
- *”Det gör man helt enkelt inte.”*
- *”Det kan vara hälsket och jag är rädd för att få problem med magen.”*
- *”Det känns som att producenten av varorna inte längre garanterar att jag kan äta varan utan risk för att bli dålig.”*
- *”För att bäst före-datumet gått ut. Det kan smaka illa och vara skadligt.”*
- *”Jag anser att har Bäst före datumet passerat så är maten otjänlig. Annars skulle vi inte behöva ha några Bäst före datum.”*
- *”Jag skulle vilja ha mer information om man kan äta eller dricka en produkt efter bäst före-datum. Ibland dricker jag mjölk dagen efter att datumet gått ut och det har gått bra, men bara på vintern.”*
- *”Eftersom maten oftast är dålig innan bäst före-datum.”*

### 3.3.4 Fyra av tio litar på sin näsa

Nästan fyra av tio (39%) instämmer helt i att de luktar eller smakar på maten om datumet har gått ut. Kvinnor är mer benägna till detta än män, 43 procent av dem instämmer helt, medan endast 34 procent av männen gör det.

Yngre personer (18-29 år) är mindre benägna att använda lukt- och smaksinnet för att bedöma matens kvalitet. Av dem är det hela 27 procent (18+9) som uppger att de inte eller inte alls instämmer i påståendet nedan, vilket är fler än i övriga åldersgrupper (30-74 år).

**Påstående:**  
**Om bäst före-datumet har gått ut luktar eller smakar jag alltid för att testa om produkten är bra ändå.**



**Diagram 3:** Svar på påståendet: Om bäst före-datumet har gått ut luktar eller smakar jag alltid för att testa om produkten är bra ändå.

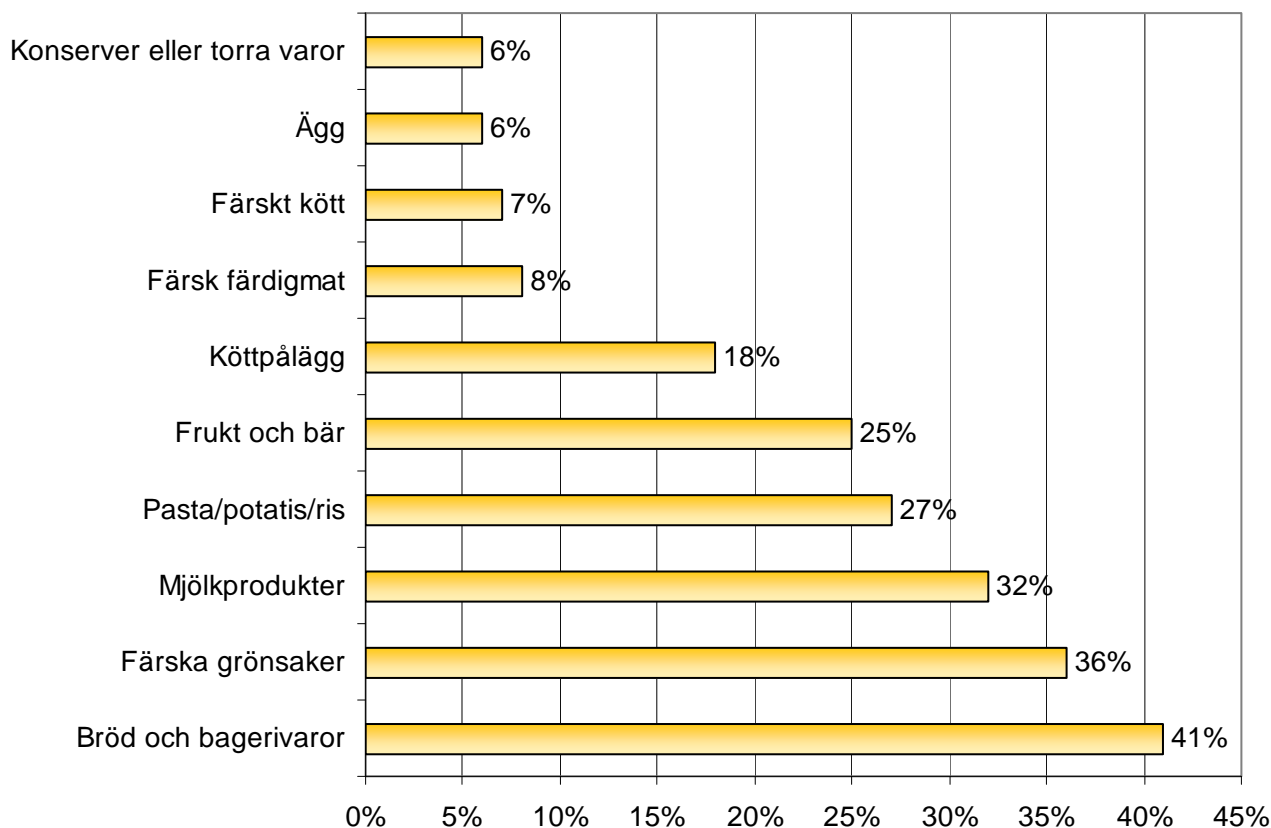


### 3.3.5 Bröd och grönsaker hamnar i soppsåsen

Bröd och bagerivaror, färsk grönsaker och mjölkprodukter är det som oftast hamnar i soppsåsen – av de vanligaste livsmedlen. Hushåll med inkomst över 700 000 kr slänger mer (51%) grönsaker än hushåll med lägre inkomst.

När det gäller pasta, potatis och ris finns det också en inkomstrelaterad skillnad. Hushåll som tjänar 250 000 kronor eller mindre slänger inte lika mycket (17%) pasta, potatis och ris som övriga.

#### *Har du slängt någon/några av följande matvaror senaste veckan?*

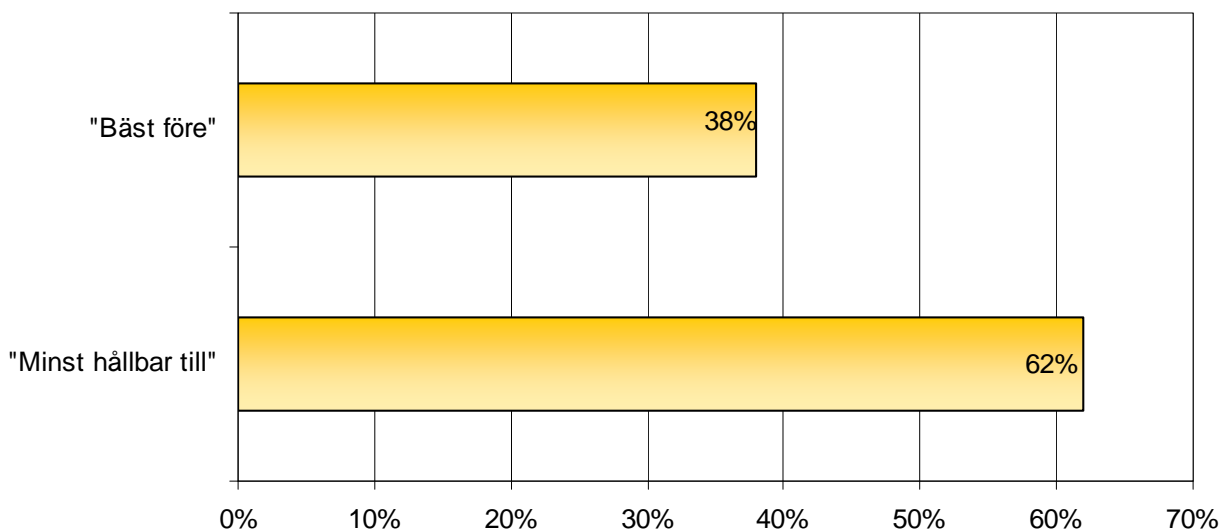


**Diagram 4:** *Har du slängt någon/några av följande matvaror senaste veckan?*

### 3.3.6 "Minst hållbar till" - en bättre märkning?

Sex av tio tycker att "Minst hållbar till" skulle vara en bättre märkning än "Bäst före". Det är inte någon stor skillnad mellan åldrarna men det finns en tendens till att den yngre halvan av de svarande (18-49 år) tycker att det vore bättre med "Minst hållbar till". Medan den andra halvan (50-74 år) i något större utsträckning än övriga vill behålla "Bäst före".

***En matvara kan vara fullt ätlig även om bäst före-datum har passerats. Vilken av följande märkning på förpackningen tycker du bäst förmedlar detta?***



***Diagram 5: Svar på frågan: En matvara kan vara fullt ätlig även om bäst före-datum har passerats. Vilken av följande märkning på förpackningen tycker du bäst förmedlar detta?***

## 4 KONSUMENTINTERVJUER - RÖSTER OM RESTER

### 4.1 Inledning

På uppdrag av KfS har frilansjournalist Anna Förster genomfört intervjuer med konsumenter i livsmedelsbutik. Samtalen har kretsat kring inställningar till datummärkning och slängd mat. Målet med intervjuerna var att få reda på några enskilda konsumenters inställning till bäst före-datum och matavfall.

### 4.2 Metod

#### 4.2.1 Intervjuerna

Intervjuerna utfördes den 28 februari på Coop Forum i Bromma och Coop Konsum i Hammarby Sjöstad. Vid urvalet av respondenter eftersträvades variation beträffande ålder, kön, familjestorlek och etniskt ursprung. Samtliga informerades om att intervjun gjordes på uppdrag av KfS och att resultatet skulle komma att presenteras i en rapport och vid ett seminarium. Ett samtal fördes med respondenterna utifrån 16 frågor<sup>13</sup> och varje intervju varade cirka 2-5 minuter. Totalt tillfrågades 20 personer. Sex av dem avböjde att svara och tre av dem svarade knapphändigt. Resultatet består därför av elva intervjuer.

#### 4.3 Resultat av intervjuerna

De allra flesta tittar på förpackningens datummärkning i butiken och väljer så lång hållbarhet som möjligt. Att beräkna rätt mängd mat verkar vara ett problem för många, och att ta vara på resterna som blir över. En hel del mats hamnar i soporna.



#### **Maud och Peter Lindh. Hushåll med 2 personer.**

– Jag tittar alltid på bäst före-datumet, säger Maud.

Och Peter instämmer med skärpa:

– Ja, det gör hon verkligen - alltid!

– För oss handlar det om kvalitet när vi handlar, säger Maud. Men vi slänger tyvärr ganska mycket mat hemma. Av gammal vana lagar vi för mycket

<sup>13</sup> Se frågorna i bilaga nr 3: Intervjuer – Röster om rester.

mat, nästan för sex personer fast det bara är vi två. Rester av lagad mat brukar nog hamna i matlåda till lunch. Men ofta slänger vi sista ostbiten när vi ändå köpt hem en ny. Och det lilla som är kvar i leverpastejburken. Och äter vi pizza sparar vi inga rester om det skulle bli något kvar. Ja, man kan nog räkna upp ganska mycket som vi slänger faktiskt...

### **Maj-Britt Hansson. Hushåll med 4 personer.**

– Jag tittar av gammal vana på datumet och väljer oftast det med lång hållbarhet.

– Ja, jag vet skillnaden på bäst före-datum och sista förbrukningsdag. Men att titta på datum är mest viktigt för mig i affären. När jag väl är hemma gör det inte så mycket om till exempel kött blivit liggande någon dag eller ett par efter datumet. Jag lagar det ändå om det luktar och ser okej ut. Likadant med mjölk. Jag slänger nästan aldrig mjölk. Den kan hålla väldigt länge efter datumet på paketet. Det är mest min son som dricker mycket mjölk hemma och han bryr sig inte om datumet utan dricker om den smakar okej.

– Jag veckohandlar alltid en dag i veckan eftersom jag tycker det är tråkigt att handla, och jag köper ofta storpack och flera av samma om det är billigare. Det är bra att ha hemma.

– Visst slänger vi en del mat, främst grönsaker. Men jag försöker tänka på att inte göra det. Min mamma var jätteduktig på att ta hand om rester och lite har jag väl lärt mig av henne. Jag fryser till exempel ofta in om det är sånt som inte går åt.



### **Alexandra och Neo Skogström. Hushåll med 3 personer.**

– Jag är faktiskt inte så där jättenoga med att kolla på datum. Kanske mjölk och kyckling. Och om jag ska äta något samma kväll bryr jag mig inte alls. Jag har aldrig råkat ut för att ha köpt något dåligt.

– Bäst före-datum och sista förbrukningsdag? Nej, jag hade inte en aning om att det var skillnad på det.

– Vi handlar ofta, ibland varje dag och vi köper sällan storpack. Vi köper i princip det vi ska äta till kvällen.

– Tyvärr slänger vi mycket mat. Inte om den ser fräsch ut, men många dagar brukar den inte få stå kvar i kylen. Jag handlar mycket hellre nytt än tar hand om gammalt. Det händer att jag tar med mig matrester i låda till jobbet, men det är verkligen inte ofta.

### **Gunilla Ringquist. Hushåll med 2 personer.**

– Jag tittar alltid på bäst före-datum, jag betalar ju samma pris för varan antingen den är helt färsk eller mindre färsk. Jag vill ha det som är mest färskt och för mig är det främst en fråga om att få kvalitet för pengarna. För det mesta så plockar och lyfter jag bland varorna för att hitta bästa datum. Bröd tar jag alltid det som är längst bak eller underst eftersom butiken lägger det som är äldst längst fram. Ska jag äta en köttbit samma dag väljer jag ändå det som är stämplat med datum längst fram i tiden.



Men visst händer det att jag handlar varor med kort datum, fast bara om priset är rejält nersatt.

– Jag handlar ganska ofta och gärna i stora förpackningar. Ändå slänger vi mycket mindre nu än förr. Det beror på att vi skaffade mikro för några månader sen. Det innebar en revolution för mig och min man. Vi tar tillvara nästan alla rester nu. Förr kastade vi enormt mycket. Jag lagade alltid för mycket mat som aldrig gick åt. Det blev rester som åkte ut och in i kylan och till sist i soporna. Om vi slängde 50 procent förut är det kanske inte ens 10 procent nu. Jag tänker annorlunda sedan vi skaffade mikron, mycket mer ekonomiskt. Och det är faktiskt riktigt roligt att hitta på hur vi ska ta tillvara maten samtidigt som det blir gott och kanske lite annorlunda.

### **Ingemar. Hushåll med 1 person.**

– Jag handlar nog lite för ofta, varannan dag blir det säkert.

– Sista förbrukningsdag? Ja, jag brukar titta ibland, i synnerhet på mjölk. Fast jag oroar mig inte så mycket för matens kvalitet. Jag litat på att det är bra mat som säljs i affärerna.

– Jag slänger väl inte så mycket mat. Jag försöker anpassa maten till bara en person sedan jag blev ensam. Men det är svårt ibland. Blir det något över äter jag oftast upp resterna dagen efter.

– Mjölken kan jag slänga någon gång ibland om den stått för länge. Men en vecka kan den allt gå över tiden. Den brukar smaka bra ändå.





#### **Andreas och Tindra. Hushåll med 4 personer.**

– Vi handlar i princip bara en gång i veckan. Vi får mat hemkörd från ett företag som heter Matkomfort, säger Andreas.

– Man får välja meny för fyra dagar och så kommer maten hem för så många som man beställer till. Mängden mat fungerar faktiskt utmärkt för oss. Man får laga själv, men det är praktiskt att inte behöva tänka på det där så mycket. Och oftast är det jättegott. Förut handlade vi på samma sätt av Hemfrid, men Matkomfort har hackat, skivat och förenklat ännu lite mer så det går lite snabbare. Maten levereras hemma på söndagen och är för måndag till torsdag. Den är både närproducerad och ekologisk. Det är viktigt för oss.

– När vi handlar i affären kompletterar vi oftast med sånt som vi tycker är mer barnvänligt, och frukt och så mat för fredag

och helgen.

– Generellt tittar jag på datum när jag handlar, men det är inte jättenoga om vi ska äta maten samma kväll. Datummärkingen betyder för mig att jag kan välja säker mat med kvalitet.

– Jo, vi slänger nog lite rester, men jag tycker inte det är så mycket.

#### **Slavica Radojiicic. Hushåll med 4 personer.**

– Det är klart att jag oftast är den som handlar hos oss och det brukar bli varje dag eftersom jag jobbar här.

– Ibland är jag noga med att kolla datum, ibland inte. Mjölk och bröd håller jag i alla fall koll på. Är det sänkt pris på en vara med kort datum köper jag den ändå.

– Vi slänger inte så mycket mat hemma. Det är självklart en ekonomisk fråga. Grönsaker kan vi ibland kasta, men aldrig kött. Ofta hamnar rester i matlåda och jag ser också till att frysa in mat om den inte går åt.

– Mögel är jag inte så petig med. Jag gör sylt själv och då kan den mögla lite ibland. Om tomatpurén möglar tar jag bara bort det och likadant med osten.

– Jag litar mycket på smak och lukt för att bedöma om maten är bra och går att laga av. Jag har aldrig blivit magsjuk av dålig mat hemma.





**Madeleine och Gunnar Sidén.  
Hushåll med 2 personer.**

– Det är jätteviktigt för mig att titta på datummärknigen. Är hållbarheten lång blir jag jätteglad, säger Madeleine. Jag tittar på allt.

– Och jag bryr mig faktiskt inte alls, säger Gunnar.

– Jag plockar i kylar och bland bröd och tar alltid det med längst hållbarhet, säger Madeleine. Ska vi äta maten samma kväll väljer jag ändå alltid mat med längst hållbarhet. Mat med kort datum

och lägre pris köper jag aldrig, det vågar jag inte.

– Vi slänger ganska lite mat, säger Madeleine. När barnen bodde hemma gick det mesta åt och nu när det bara är vi hemma har vi anpassat oss till det. Det blir sällan mycket över.

– Men om vi någon gång har mat där datumet har gått ut slänger jag det direkt, säger Madeleine. Även mjölken. Det spelar ingen roll om den skulle lukta och smaka okej. Jag vill inte ha gammal mat.

– Fast jag hinner ibland dricka upp mjölken först. Jag är inte lika noga med det där, säger Gunnar.

**Anna Norberg. Hushåll med 2 personer.**

– Nej, jag tittar inte så värst på datumen på förpackningarna. Och ska vi äta den samma dag har det ju ingen betydelse. Mat med kort datum är okej. Jag tror inte man blir sjuk av det. Bara det smakar bra så...

– För det mesta handlar vi spontant, det kan bli varje dag. Jag försöker köpa små förpackningar men det är ju mycket vanligare med större så visst blir det en del mat över. Och vi slänger nog ganska mycket rester, vi brukar inte laga nytt av dem.

– Mjölken kan få bli en dag gammal, men smakar den det minsta konstigt så åker den ut. Och ägg är jag noga med. Jag åt ett ägg som var gammalt en gång och det var så äckligt. Så där kollar jag nog datumen i alla fall.

– Torrt bröd är jättetröst, det slänger jag hela tiden. Kanske alldeles för ofta faktiskt.





### **Kristina Andersson och Tomas Lidström**

#### **Hushåll med 2 personer.**

– Jag gillar inte att missa att kolla datumen, säger Kristina. Jag försöker att alltid se på förpackningen åtminstone för kött och fisk. Och mjölk och fil förstås. Det är oekonomiskt att handla mat som man får slänga hemma för att den snabbt blivit för gammal. Jag handlar bara mat med så lång hållbarhet som

möjligt och köper bara med kort datum om den är rejält nedsatt. Och då äter vi det allra först förstås.

– Vi slänger väldigt lite, säger Kristina. Jag är jätteduktig att laga av rester. Jag tänker ekonomiskt, men på miljön? Nej. Vi är nog bra på att använda både smak och lukt för att bedöma maten, men datumet är ändå viktigast – i alla fall i affären.

– Vi är nog lite slarviga och handlar oftast två gånger i veckan. Förr var jag duktig och storhandlade bara en gång, säger Kristina.

– Jag har dålig erfarenhet av att handla mat med kort datum, säger Tomas. I somras köpte vi till exempel kött med kort datum för att grilla, men det visade sig att det var dåligt så vi fick kasta bort det. Och likadant var det med rökta räkor häromveckan. De var på extrapris men vi handlade över disk så det fanns ju ingen datummärkning. Dom fick vi också kasta. Det känns alltid retsamt att kasta mat, därför är vi noga med att ha koll på datummärkning.

### **Mikael Pertot, Hushåll med 2 personer (1 vuxen och 1 son).**

– Jag brukar ofta titta på datum på mejerivaror och välja de med längst hållbarhet. Jag slänger väldigt lite mat hemma. Det går åt som rester ganska snabbt. Jag behöver sällan laga nya rätter av överblivet. Om datumet på förpackningen har gått ut bryr jag mig inte så mycket om det. Jag avgör själv om det verkar okej att äta maten. Om mjölken luktar och smakar okej sedan den gått över tiden åtta dagar dricker jag den ändå.

– Jag tänker nog ganska ekonomiskt när jag lagar mat. Gör jag till exempel kyckling med grönsaker i lergrytan blir överblivna grönsaker och rotfrukter jättegott tillsammans med buljongen mixade till soppa nästa dag. Pytt är också jättebra dagen efter-mat. Eller stekt ris på thaivis.





## 5 SLUTSATSER – OCH HUR GÅR VI VIDARE?

### 5.1 Slutsatser

Underlaget för plockanalysen är litet och resultatet måste hanteras därefter. Men den omfattande brittisk studie<sup>14</sup> från 2008, som vi hänvisar till vid några tillfällen i rapporten, visar att 61 procent av de brittiska hushållens matavfall är onödigt. Vi anser därför att vår siffra om 57 procent onödigt matavfall är rimlig. Vi är därför tämligen säkra på att stora delar av de svenska hushållens matavfall består av mat som hade gått att äta om den hade hanterats på rätt sätt.

Resultatet av attitydundersökningen ger några förklaringar till varför mat slängs i onödan. Det är visserligen många som uppger att de inte slänger mat i onödan och att de använder smak- och luktsinnet för att bedöma matens kvalitet och att bäst före-datumet inte är en orsak till att de slänger mat. Men det är ändå påfallande många som är av motsatt uppfattning. De vill inte äta mat med utgången datum och de använder inte smak- och luktsinnet för att bedöma om maten går att äta när datumet har gått ut. De svarandes egna kommenterar vittnar om att rädsla för att bli sjuk är en vanlig orsak till detta.

Den som slänger mat på grund av att bäst före-datumet har gått ut slänger mat i onödan. Om maten har förvarats på rätt sätt och dessutom luktar och smakar bra är den oftast okej att äta, även om bäst före-datumet har gått ut. För att komma tillrätta med beteendet krävs bland annat bättre planerade inköp och större kunskap om den svenska datummärkingen. KfS tror att ”bäst före” är en svårtolkad märkning och förslår därför att man ändrar till ”minst hållbar till”. Det är en uppfattning som KfS delar med 62 procent av dem som deltog i attitydundersökningen. Det är huvudsakligen den yngre halvan (18-49 år) av de svarande som är positiv till en ny märkning.

Dålig kunskap om märkningar och hållbarhet bidrar till att mat slängs i onödan. En annan viktig orsak kan vara för att många helt enkelt har råd. Detta sagt med all respekt för att många svenska hushåll lever under knappa förhållanden och därför aldrig slänger mat i onödan. Att slänga mat är ett beteende som är inbyggt och accepterat i det system vi lever i. För att komma tillrätta med beteendet krävs ökad medvetenhet och förståelse för den slängda matens konsekvenser för exempelvis miljön.

### 5.2 Förslag på åtgärder

1) KfS anser att det behövs informationsinsatser på olika nivåer i samhället för att...

- ...öka medvetenheten och förståelsen för den slängda matens konsekvenser för miljön och den globala livsmedelsförsörjningen.
- ...öka kunskapen om matens hållbarhet, datummärkningens innebörd, förvaring av mat, mm (fokus på unga).

---

<sup>14</sup> The food we waste, 2008, WRAP, [www.wrap.org.uk](http://www.wrap.org.uk)

- ...öka kunskapen om hur man på bästa sätt sköter ett hushålls matinköp, tar tillvara matrester, planerar veckomenyer, mm.

2) KfS anser också att den nuvarande datummärkningen ”bäst före” ska bytas till ”minst hållbar till”. KfS anser att begreppet ”minst hållbar till” bättre beskriver att livsmedlet oftast går att äta även efter det att ”datumet” har passerat, under förutsättning att det förvarats rätt och smakar och luktar bra.

### **5.3 Fortsatta studier**

Mer forskning behövs för att säkerställa hur mycket som mat slängs i onödan. Och det gäller inte bara i hushållen utan i hela den svenska livsmedelskedjan. Omfattningen på vår plockanalys är som sagt begränsad. Vi förordar därför att en eller flera större aktörer använder vår plockanalys som förstudie för en mer omfattande studie av just hushållens matavfall. En sådan studie bör definitivt följas upp över tid så att man kan utvärdera de åtgärder som man väljer att genomföra.

# Bilaga 1

Rapport från en slaskhink

## Plockanalys – Sammanställning av delproven

**Mars 2009**

*Konsumentföreningen Stockholm*

**Kontaktpersoner:**

Louise Ungerth, chef för konsumentfrågor, KfS, 08-714 39 71, 070-341 55 30

Anna Carlsson, informatör, KfS, 076-015 39 72

Malin Sernland, Miljö- och projekteringsbyrån, 070-313 41 50



## PLOCKANALYS – SAMMANSTÄLLNING AV DELPROVEN

Plockanalysen genomfördes av Miljö- och projekteringsbyrån i Mälardalen AB. I denna bilaga redovisas plockanalysens samtliga delprov.

Moderprov [kg]	1 200
Antal hushåll [st]	72
Antal verksamhetsutövare (vu) [st]	4
Avfall/hh exkl. vu [kg/hh]	16,7

<u>Delprov 1</u>	[kg]	[kg/hh]	[%]
Delprov	97		
Matavfall	34,9	6,0	36%
Oundvikligt svinn	13,6	2,3	14%
Onödigt svinn	21,3	3,7	22%
Övrigt avfall			
Andel onödigt svinn av matavfallet			61%

<u>Delprov 2</u>			
Delprov	126		
Matavfall	50,1	6,6	40%
Oundvikligt svinn	20,4	2,7	16%
Onödigt svinn	29,7	3,9	24%
Andel onödigt svinn av matavfallet			59%

<u>Delprov 3</u>			
Delprov	125		
Matavfall	35,5	4,7	28%
Oundvikligt svinn	18,3	2,4	15%
Onödigt svinn	17,2	2,3	14%
Andel onödigt svinn av matavfallet			48%



**Delprov 4**

Delprov	130		
Matavfall	41,4	5,3	32%
Oundvikligt svinn	18,1	2,3	14%
Onödigt svinn	23,3	3,0	18%
Andel onödigt svinn av matavfallet			56%

<b>Totalt</b>	<b>[kg]</b>	<b>[kg/hh]</b>	<b>[%]</b>
Delprov	478		
Matavfall	161,9	5,6	34%
Oundvikligt svinn	70,4	2,5	15%
Onödigt svinn	91,5	3,2	19%
Andel onödigt svinn av matavfallet			57%

<b>Medel</b>			
Delprov	119,5		
Matavfall	40,5	5,6	34%
Oundvikligt svinn	17,6	2,5	15%
Onödigt svinn	22,9	3,2	19%
Andel onödigt svinn av matavfallet			57%

<b>Median</b>			
Delprov	125,5		
Matavfall	38,5	5,1	31%
Oundvikligt svinn	18,2	2,4	15%
Onödigt svinn	22,3	3,0	18%
Andel onödigt svinn av matavfallet			58%



KONSUMENTFÖRENINGEN  
STOCKHOLM

## Bilaga 2

Rapport från en slaskhink

### Attitydundersökning - Maten vi slänger

**Mars 2009**

*Konsumentföreningen Stockholm*

**Kontaktpersoner:**

Louise Ungerth, chef för konsumentfrågor, KfS, 08-714 39 71, 070-341 55 30

Anna Carlsson, informatör, KfS, 076-015 39 72

Helena Björck, YouGov, 08-410 058 16

## ATTITYDUNDERSÖKNING – MATEN VI SLÄNGER

I denna bilaga redovisas samtliga frågor och svar i attitydundersökningen ”Maten vi slänger” – som genomförts av marknadsundersökningsföretaget YouGov.

### Metod

Undersökningen genomfördes med hjälp av onlineintervjuer, dvs enkäter som skickats ut via e-post. Urvalet gjordes ur YouGov:s Internetpanel som består av totalt 42 000 förrekryterade män och kvinnor i åldrarna 15-74 år. Urvalet i denna undersökning är representativt beträffande kön, ålder (18-74 år) och region. Undantaget gruppen 65-74 år som inte är riksrepresentativ. Nettourvalet blev 1 196 stycken personer. Undersökningen genomfördes i februari 2009.

### Bakgrundsvariabler

Materialet är nedbrutet på följande:

Bakgrundsvariabler	
Kön	
Ålder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18-29 år</li> <li>• 30-49 år</li> <li>• 50-64 år</li> <li>• 65-74 år</li> </ul>
Region	Storstad Övriga Sverige
STHLM vs Riket	Stockholm (Postnummer 10000-19999) Övriga Sverige
Inkomst	Under 250 000 kr (B1 Alt 1) 250 000 - 500 000 (B1 alt 2) 500 000 - 700 000 (B1 alt 3) Över 700 000 (B1 alt 4) Vill ej ange/Vet ej (B1 Alt 5+6)
Utbildning	Grundskola (B2 Alt 1) Studentexamen (B2 Alt 2) Kort eftergymnasial utbildning (<3 år) (B2 alt 3) Universitet (B2 alt 4) Vill ej uppge (B2 alt 5)
Hushållsstorlek	1 person (B3 alt 1) 2 personer (B3 alt 2) 3-5 personer (B3 alt 3-5) Över 5 personer (B3 alt 6) Vill ej uppge (B3 alt 7)

Q1 -



## **Frågeställningar**

Q1. Händer det att du slänger mat ibland?

Q2. Om jag slänger mat sammanfaller det ofta med...

Q3. Jag tror att jag skulle slänga mindre mängder mat om....

Q4. Hur väl instämmer du i följande påståenden?

Q4B. Finns det något annat som märkningen "Bäst före-datum" förmedlar till dig?

Q5. Är du mer eller mindre noggrann med bäst före-datumet när det gäller följande matvaror?

Q6. Hur väl instämmer du i följande påstående? Jag är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut.

Q6b. Vänligen motivera varför du är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum gått ut?

Q7. Hur väl instämmer du i följande påstående? Om bäst före-datumet har gått ut luktar eller smakar jag alltid för att testa om produkten är bra ändå.

Q8. Har du slängt någon/några av följande matvaror senaste veckan?

Q9. En matvara kan vara fullt ätlig även om bäst före datum har passerats. Vilken av följande märkning på förpackningen tycker du bäst förmedlar detta?

Q10. Har du några övriga kommentarer till att slänga mat och märkning av mat?

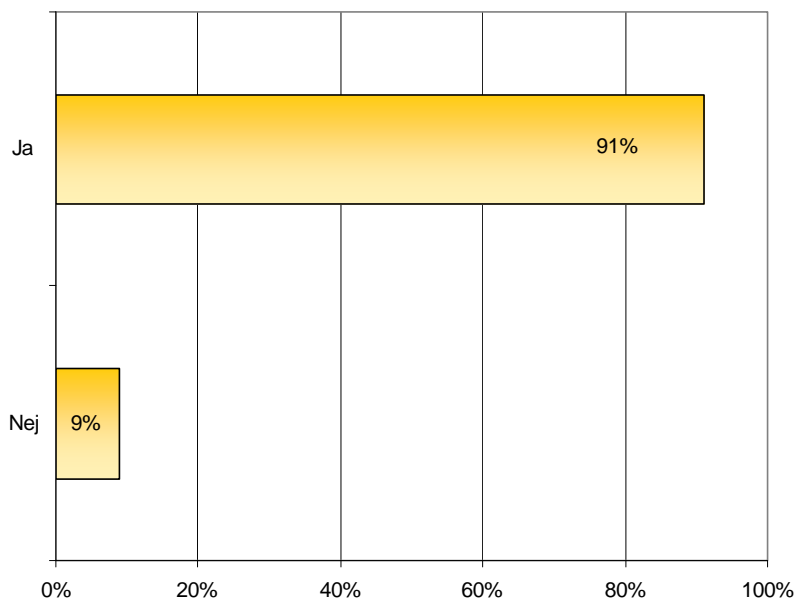
B1. Hur stor är hushållets årsinkomst brutto (före skatt)?

B2. Vilken utbildning har du?

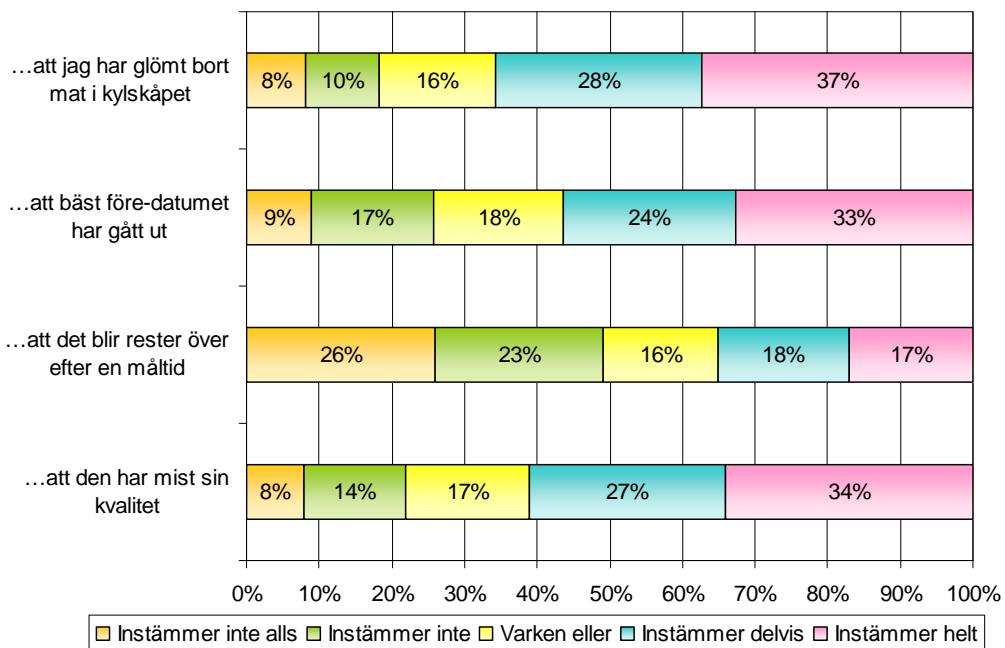
B3. Hur många personer består ditt hushåll normalt av? (inklusive dig själv)

## Samtliga frågor och svar

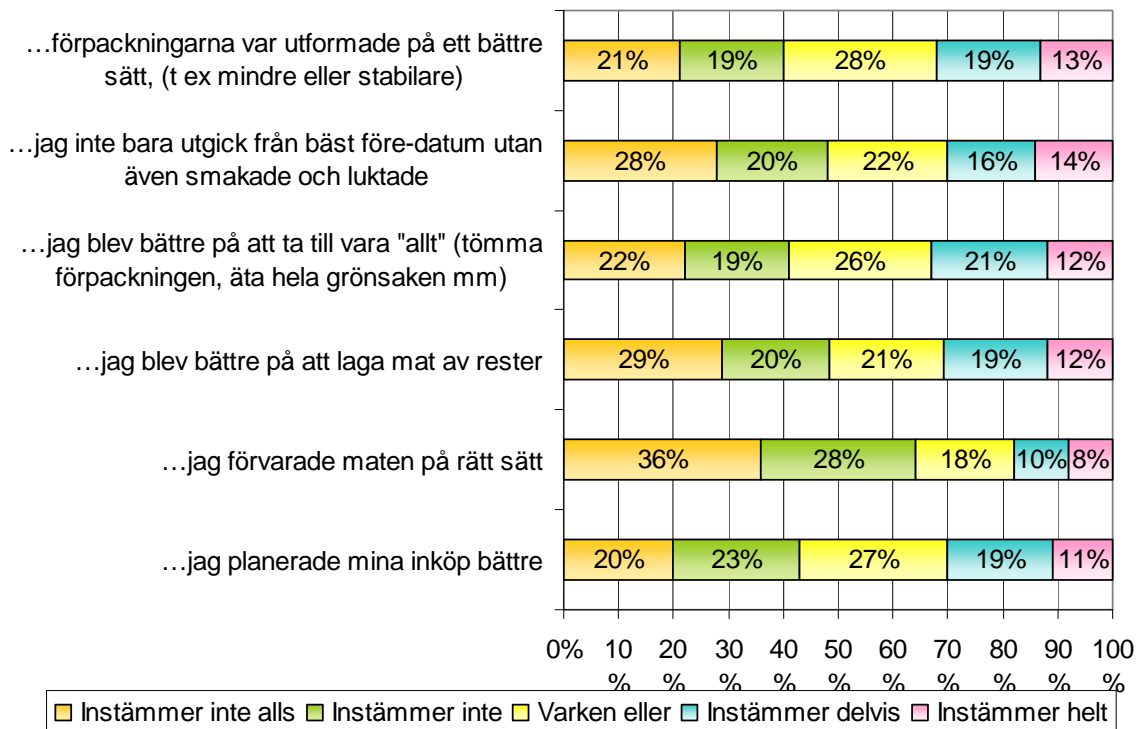
### Q1: Händer det att du slänger mat ibland?



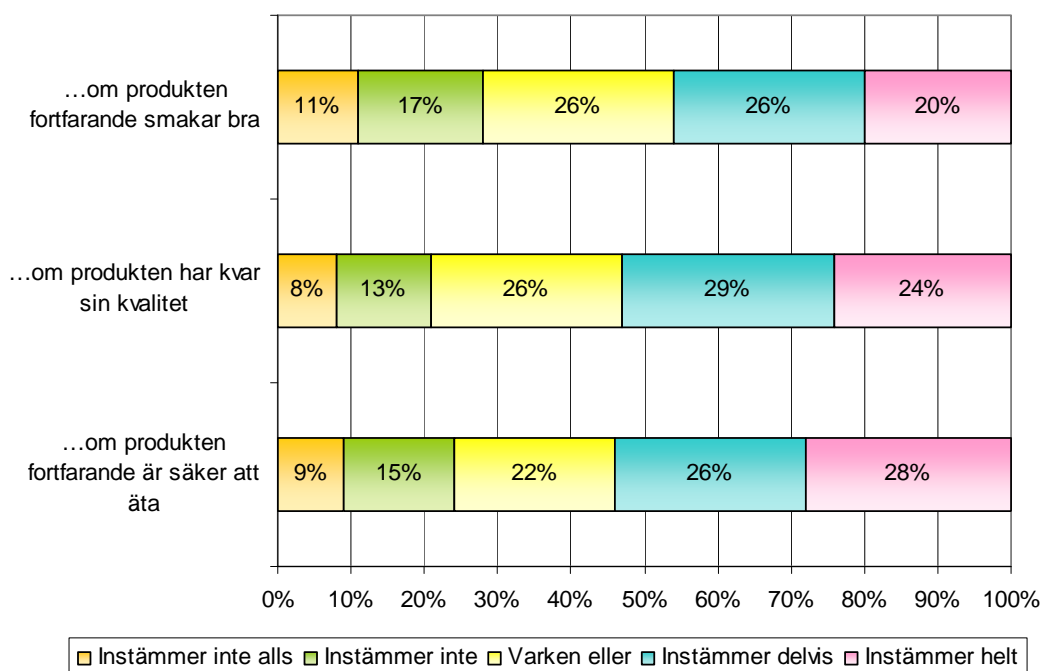
### Q2: Om jag slänger mat sammanfaller det ofta med...



**Q3: Jag tror att jag skulle slänga mindre mat om ...**



**Q4: Hur väl instämmer du i följande påstående? Märkningen "Bäst före-datum" berättar för mig...**

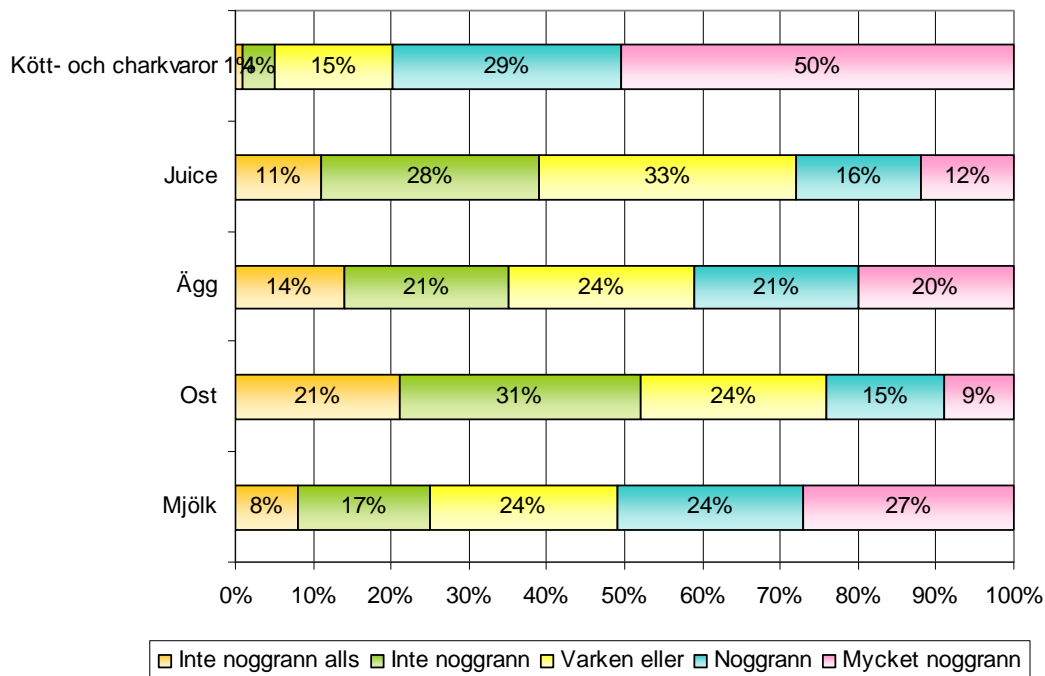


**Q4B: Finns det något annat som märkningen "Bäst före-datum" förmedlar till dig?**

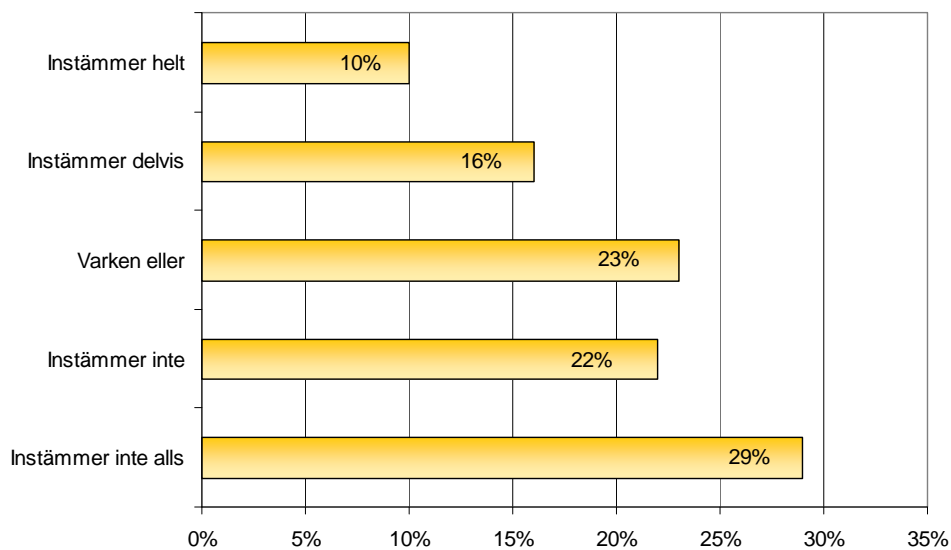
Nedan redovisas ett axplock av de totalt cirka 600 kommentarer som finns till den här frågan.

- *"Att leverantören garanterar varan till bäst före datum sen är det upp till mig själv att avgöra."*
- *"Affären får inte sälja varan till fullt pris efter bäst före-datum"*
- *"Att det kan betraktas som en rekommendation och att jag fortfarande kan äta/dricka den efter utgången".*
- *"Att inte köpa produkten om det är kort tid kvar till Bäst före"*
- *"Att jag inte blir magsjuk".*
- *"Att näringsvärdena är kvar i produkten".*
- *"Bäst föredatumet bör skrivas på samma sätt. svårt att säga om 100109 är den 10/1-2009 eller 9/1-2010"*
- *"Den extra säkerhetsmarginal som tillverkaren sätter för att slippa klagomål och skadeståndsanspråk"*
- *"Den talar om aom jag skall slänga maten eller inte"*
- *"Det är handlarens budskap och denne kan ha andra intressen än vad jag har. Sätter för kort datum för att inte jag ska bli misstänksam på hans hantering eller för lång eftersom han "manipulerat" varan".*

**Q5: Är du mer eller mindre noggrann med bäst före-datumet när det gäller följande matvaror?**



**Q6: Hur väl instämmer du i följande påstående? ”Jag är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut.”**

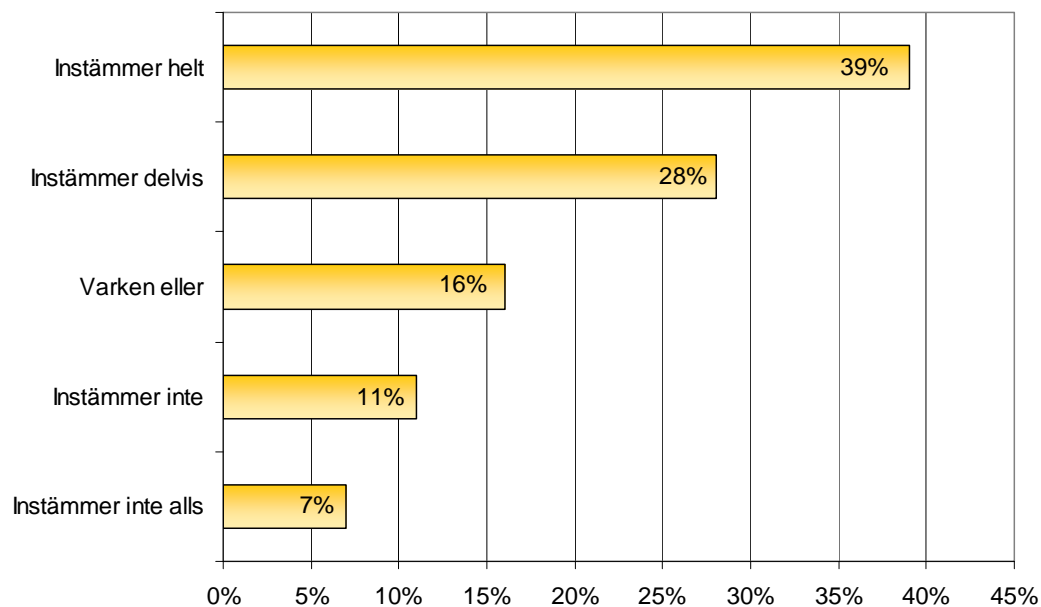


**Q6B: Vänligen motivera varför du är noggrann med att inte äta något vars bäst före-datum har gått ut?**

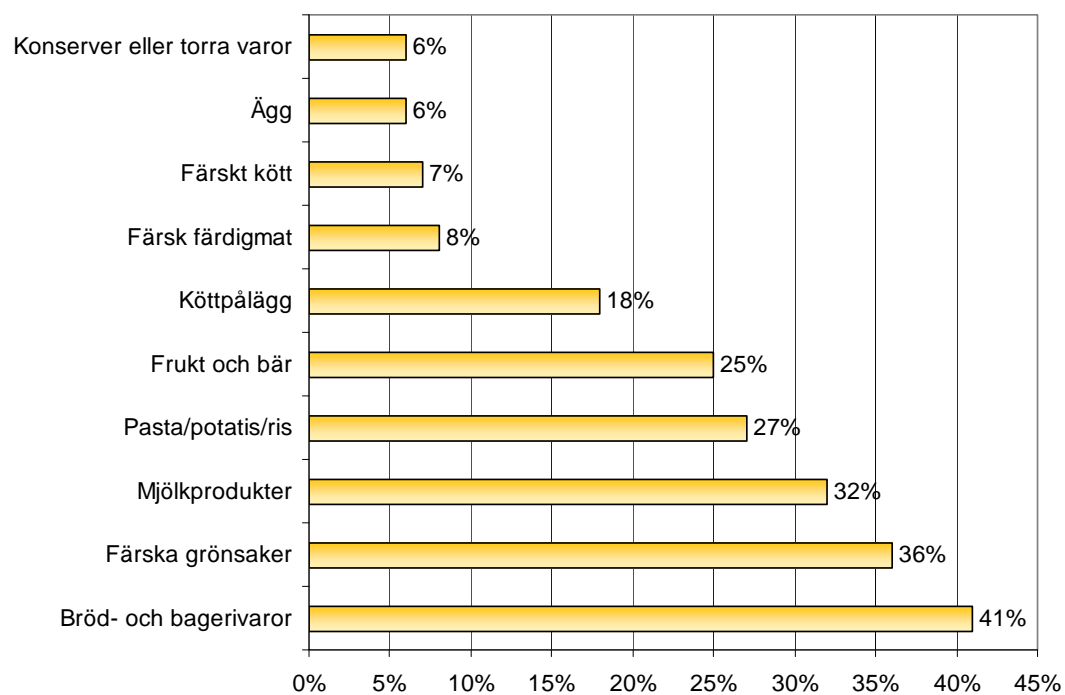
Nedan redovisas ett axplock av de cirka 300 kommentarer som finns till den här frågan. Observera att denna fråga endast besvarats av de drygt 300 personer som helt eller delvis instämmer i påståendet i fråga 6.

- *”Att varan är gammal och att det är ohälsosamt att äta den.”*
- *”Bortsett från det faktum att det kan smaka illa så finns risken att man blir dålig och måste utebli från arbete och det kostar minst lika mycket som att kasta lite mat då och då. Dock brukar jag planera så att maten inte blir gammal, storhandlar inte så ofta.”*
- *”Det gör man helt enkelt inte.”*
- *”Det kan vara hälsket och jag är rädd för att få problem med magen.”*
- *”Det känns som att producenten av varorna inte längre garanterar att jag kan äta varan utan risk för att bli dålig.”*
- *”För att bäst före-datumet gått ut. Det kan smaka illa och vara skadlig.”*
- *”Jag anser att har Bäst före datumet passerats så är maten otjänlig. Annars skulle vi inte behöva ha några Bäst före datum.”*
- *”Jag skulle vilja ha mer information om man kan äta eller dricka en produkt efter bäst före-datum. Ibland dricker jag mjölk dagen efter att datumet gått ut och det har gått bra, men bara på vintern.”*
- *”Eftersom maten oftast är dålig innan bäst före-datum.”*

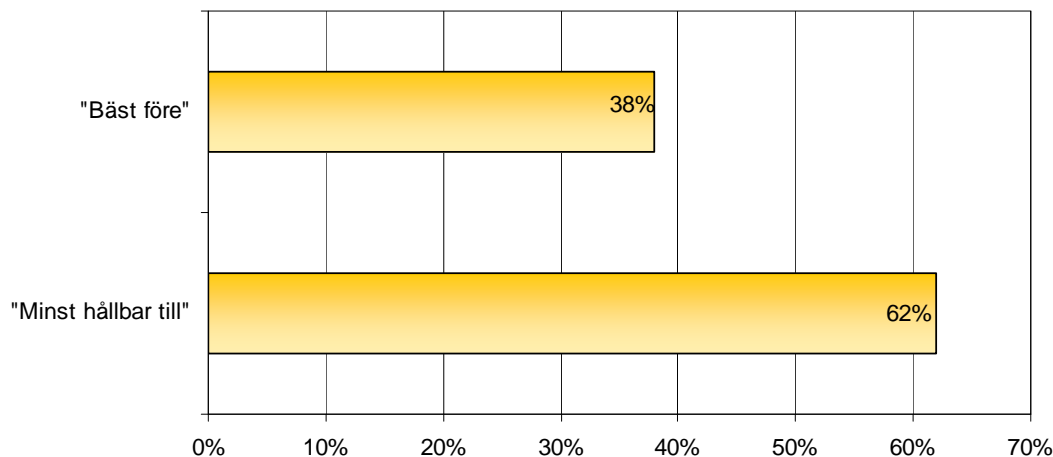
**Q7: Hur väl instämmer du i följande påstående? ”Om bäst före-datumet har gått ut luktar eller smakar jag alltid för att testa om produkten är bra ändå.”**



**Q8: Har du slängt någon/några av följande matvaror senaste veckan?**



**Q9: En matvara kan vara fullt ätlig även om bäst före-datum har passerats. Vilken av följande märkning på förpackningen tycker du bäst förmedlar detta?**



**Q10: Har du några övriga kommentarer till att slänga mat och märkning av mat?**

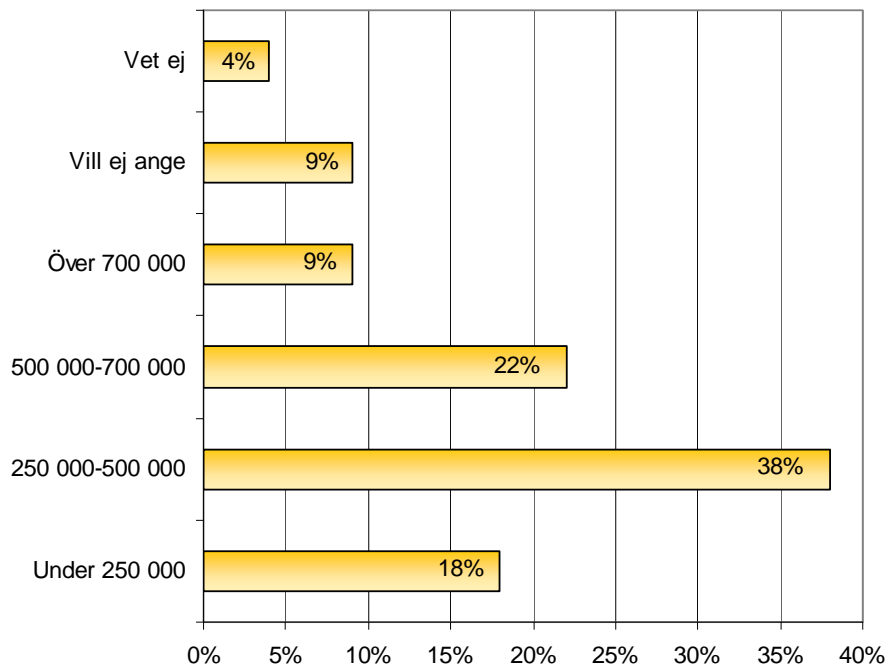
Nedan redovisas ett axplock av de totalt cirka 450 kommentarer som finns till den här frågan.

- *"Det största felet är att allting är i för stora förpackningar. Man orkar/hinner inte hålla på och frysa in och märka, eller stå i diskar med personlig betjäning, eftersom man jämt jobbar. Därför slänger man ofta mat".*
- *"Jag tror att den största anledningen till att vi slänger mat är att vi har det för bra och inte behöver ta tillvara allting. Är själv uppväxt med att aldrig slänga mat men det har ändrats på senare år. Förpackningsstorlek spelar också in liksom fantasin att göra något gott av resterna. Egentligen skulle jag föredra den gamla märkningen "Sista förbrukningsdag" som då skulle vara ett datum senare än "Bäst-före" och tala om att varan är fullt ätbar till detta datum".*
- *"Jag vill veta förpackningsdag. Alla borde ha komposteringsmöjlighet".*
- *"Mindre förpackningar. två personers hushåll kan inte förbruka tex 400 g kött på en gång".*

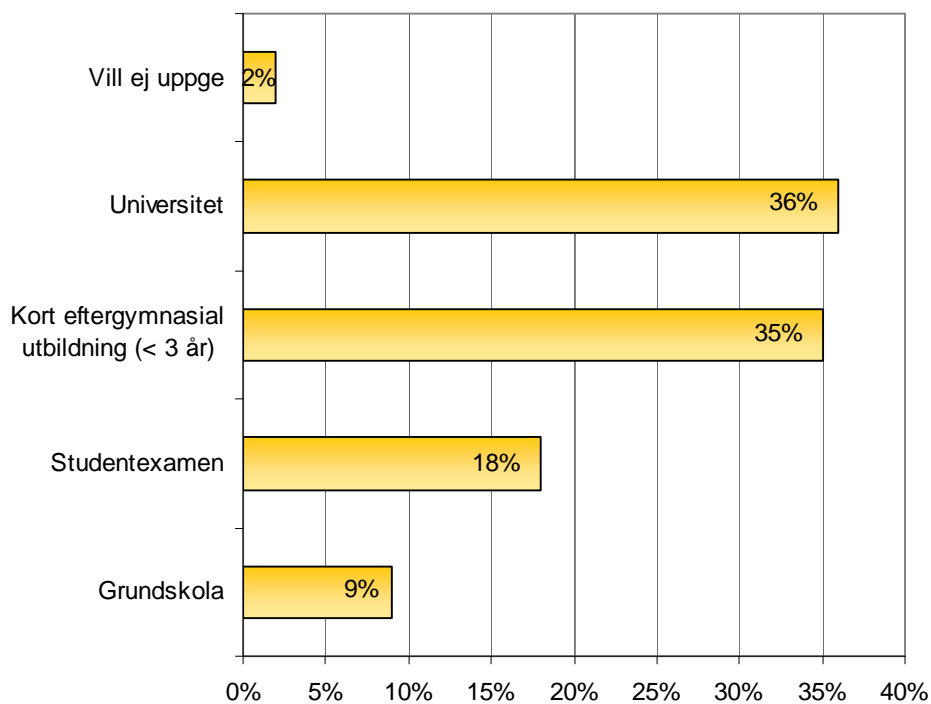


- *”Man borde upplysa konsumenterna om att tex bäst före datum på ägg gäller om de förvarats i rumstemperatur det håller mycket längre om de förvaras i kylan”.*
- *”Många varor som helkonserver och torra varor behöver inte märkas på samma sätt som färskvaror som mjölk och kött. Leder bara till onödigt slängade av de som följer blint datummärknigen”*
- *”Märkning av bröd skall vara bakdatum, inte bäst före”.*
- *”Alla måste ju ha en märkning med bäst före, men vissa matvaror håller sig bra långt efter detta datum medan andra snabbt blir dåliga. Kanske skall man ha olika typer av märkning och t.ex. en kommentar om att om maten luktar gott kan man använda den. Ett dåligt ägg t.ex. känner man ju genast på lukten om det är dåligt och gamla ägg kan man hålla upp i en kopp innan användning”.*
- *”Allt för snäva regler och obetänksamhet från oss konsumenter gör att vi tror för mycket på ”bäst före” Gör oss egentligen till oetiska slösare”.*
- *”Att behöva slänga mat beror ofta på dålig planering eller att man inte klarar att laga mat på det som finns tillgängligt /rester/”*
- *”Bäst före är fortfarande fortfarande förknippat med ”sista förbrukningsdag”...har en klang av att den inte ”ska” ätas efter datumet som anges.”*
- *”Att mycket går att äta trots att bäst före-datumet gått ut. Önskar att det fanns möjlighet att kompostera istället för att bränna/slänga”.*
- *”Datummärknigen verkar mer vara till för att skydda tillverkaren och är alldeles för snålt tillagen. Lär folk att lukta och förvara rätt så kan datummärknigen förlängas”.*
- *”Att torrvaror och färskvaror borde ha två olika ”bäst före”. Färskvaror kan man må dåligt av att äta efter ”bäst före” det gör man inte av torrvaror. Där räknas det bara in om varan tappat näringsvärde, den blir man inte sjuk av”.*
- *”Att vi slänger ktastrofalt mycket fulle ätlig mat bara för att livsmedelsindustrin och livsmedelshandlarna har lyckats få oss att titta blint på den löjiga ”bäst-före-stämpeln” borde vara lika i hela världen om det ska vara år-månad-dag, dag-månad-år etc. Nu (de första åren på 2000-talet)är det förvillande”.*
- *”Bra med även förpacknings-/tillverkningsdag”*
- *”Bäst före är fortfarande fortfarande förknippat med ”sista förbrukningsdag”...har en klang av att den inte ”ska” ätas efter datumet som anges”.*

**B1: Hur stor är hushållets årsinkomst brutto (före skatt)?**

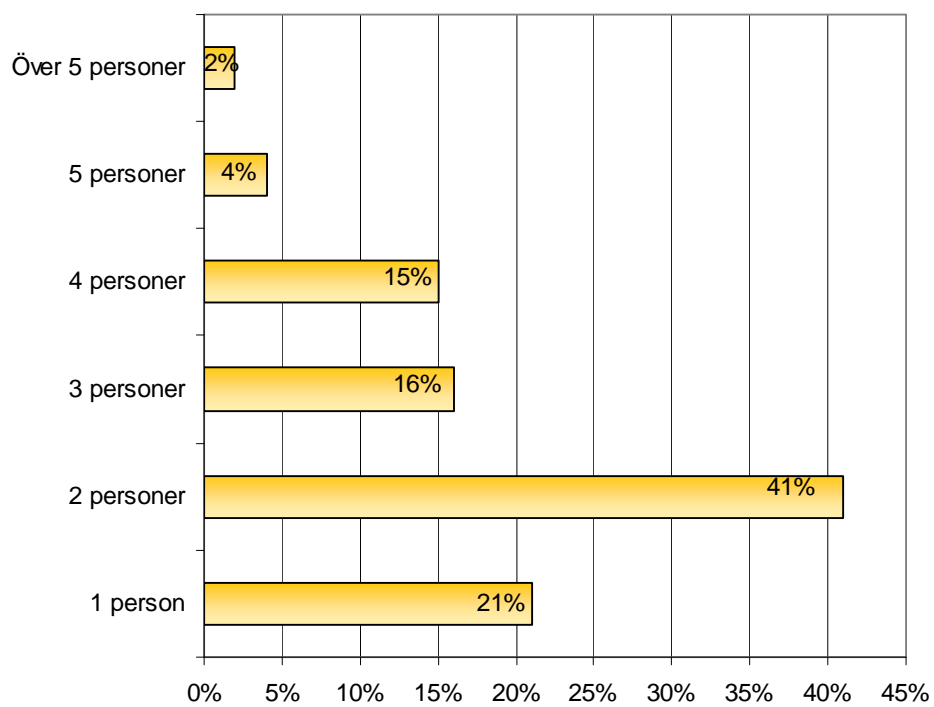


**B2: Vilken utbildning har du?**





**B3: Hur många personer består ditt hushåll av?**





KONSUMENTFÖRENINGEN  
STOCKHOLM

## Bilaga 3

Rapport från en slaskhink

Intervjuer – Röster om rester

**Mars 2009**

*Konsumentföreningen Stockholm*

**Kontaktpersoner:**

Louise Ungerth, chef för konsumentfrågor, KfS, 08-714 39 71, 070-341 55 30

Anna Carlsson, informatör, KfS, 076-015 39 72

Anna Förster, frilansjournalist, 070-221 89 98

## INTERVJU – RÖSTER OM RESTER

I denna bilaga redovisas frågelistan som frilandsjournalist Anna Förster utgick ifrån vid intervjuerna.

### *Frågelista*

- Brukar du titta på bäst före-datum när du handlar?
- Om du ändå ska äta direkt, är du lika nog ändå?
- Vad betyder Bäst före-datum för dig: Kvalitet, säkerhet eller smak?
- Känner du till skillnaden mellan bäst före-datum och sista förbrukningsdag?
- Brukar du köpa livsmedel med kort datum?
- Brukar du slänga mycket mat hemma? Vad? Varför?
- Om du tvekar och väljer att inte slänga mat, gör du det då av ekonomiska eller av miljöskäl?
- Skulle du vilja slänga mindre och i så fall av vilken anledning?
- Handlar du ofta eller sällan? Köper du för mycket eller planerar så allt går åt?
- Köper du ofta stora förpackningar eller 2 för 1?
- Litar du till din egen näsa?
- Tror du att datummärkningarna är satta väldigt precis eller med råge?
- Är du tolerantare/försiktigare med vissa livsmedel? Vilka? Varför?
- Har du någon gång blivit dålig av maten hemma?
- Hur hanterar du mögel i mat? Slänger du, eller tar du bort?
- Har du koll på var det är kallast i ditt kylskåp?