



Högskolan
Kristianstad

Examensarbete, 15 hp,
Kandidatexamen i folkhälsovetenskap
VT 2021
Fakulteten för folkhälsovetenskap

Matens betydelse för ekologisk hållbarhet

En kvalitativ studie om restaurangchefers
attityder och tillämpningar kring att servera
måltider utifrån ett ekologiskt
hållbarhetsperspektiv

Emmie Andersson & Jasmine Bohlin

Författare

Emmie Andersson och Jasmine Bohlin

Titel

Matens betydelse för ekologisk hållbarhet. En kvalitativ studie om restaurangchefers attityder och tillämpningar kring att servera måltider utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv

Engelsk titel

The importance of food for ecological sustainability. A qualitative study of restaurant managers' attitudes and applications around serving meals from an ecological sustainability perspective

Handledare

Matilda Ahl

Examinator

Marie Nilsson

Sammanfattning

Utifrån ett folkhälso- och samhällsperspektiv är livsmedelsproduktionen den största orsaken till globala miljöförändringar och även en riskfaktor för ohälsa. Samtidigt är kost en grundläggande bestämningsfaktor för hälsa. Restauranger har ett stort inflytande till att påverka en hållbar konsumtion och produktion, och för att gynna det globala ekosystemet. Samtidigt bär restauranger ett ansvar att servera miljövänlig mat, vilket är fördelaktigt ur ett folkhälsoperspektiv. I denna studien var syftet att studera restaurangchefers attityder och tillämpningar kring att servera mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv. Metoden var en kvalitativ ansats med semistrukturerade intervjuer som analyserades utifrån en innehållsanalys. Resultaten visade överlag positiva attityder kring att handla råvaror som är säsongsbaserade, närproducerade och ekologiska i syfte om att värna om miljö- och hälsa. När det kommer till framtida utmaningar och lösningar fanns en oro kring att kunna tillfredsställa framtida generationers behov, kopplat till miljöförändringar. Nedskärningen av köttindustrin lyftes av restaurangcheferna som den största utmaningen, i relation till att förbättra miljön och således folkhälsan. Det visade sig också att användandet av mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv i vissa fall hämmas av ekonomiska resurser. Avgörande faktorer i relation till att servera mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv var både ekonomiska resurser och kunskaper kring ämnet. Däremot visade resultatet att kunskaper i de flesta fall var mer avgörande än ekonomiska tillgångar. Med detta resultat, kan slutsatsen dras att det finns ett ytterligare kunskapsbehov samt ekonomiskt behov inom ämnet för att restauranger ska agera mer ekologiskt hållbart.

Ämnesord

Attityder, tillämpningar, mat, restaurangchefer, ekologiskt hållbarhetsperspektiv

Author

Emmie Andersson och Jasmine Bohlin

Title

The importance of food for ecological sustainability. A qualitative study of restaurant managers' attitudes and applications around serving meals from an ecological sustainability perspective

Supervisor

Matilda Ahl

Examiner

Marie Nilsson

Abstract

From a public health and society perspective, food production is the biggest cause of global environmental change and also a risk factor for ill health. At the same time, diet is a fundamental determinant of health. Restaurants have a major influence on sustainable consumption and production, on benefiting the global ecosystem. At the same time, restaurants have a responsibility to serve environmentally friendly food, which is beneficial from a public health perspective. In this study, the purpose was to study restaurant managers' attitudes and applications around serving food from an ecological sustainability perspective. The method was a qualitative approach with semi-structured interviews that were analyzed on the basis of a content analysis. The results showed generally positive attitudes towards buying raw products that are seasonal, locally produced and organic in order to protect the environment and health. When it comes to future challenges and solutions, there was a concern about being able to satisfy the needs of future generations, linked to environmental changes. The cut of the meat industry was highlighted by the restaurant managers as the biggest challenge, in relation to improving the environment and thus public health. It also turned out that the use of food from an ecological sustainability perspective is in some cases hampered by financial resources. Crucial factors in relation to serving food from an ecological sustainability perspective were both financial resources and knowledge of the subject. On the other hand, the results showed that knowledge was in most cases more decisive than financial assets. With this result, it can be concluded that there is an additional need for knowledge as well as financial need in the subject for restaurants to act more ecologically sustainable.

Keywords

Attitudes, applications, food, restaurant managers, ecological sustainability perspective

Förord	4
1. Bakgrund	5
2. Litteraturgenomgång	6
2.1 Folkhälsa.....	6
2.2 Samhällsproblematik.....	7
2.3 Kunskaper, attityder och agerande.....	7
2.4 Jordbrukets roll i livsmedelsproduktionen.....	8
2.5 Matsvinn och hållbar utveckling.....	10
2.6 Ekonomiskt perspektiv på hållbar och ekologisk mat.....	10
2.7 Restauranger.....	11
3. Syfte	12
4. Metod	12
4.1 Studiedesign och metodval.....	12
4.2 Urval deltagare och kontext.....	13
4.3 Genomförande.....	13
4.4 Analys.....	14
4.5 Etiska överväganden.....	14
4.5.1 Informationskravet.....	15
4.5.2 Samtyckeskravet.....	15
4.5.3 Konfidentialitetskravet.....	15
4.5.4 Nyttjandekravet.....	15
5. Resultat	16
5.1 Ekonomiska perspektiv - om och hur ekonomiska perspektiv är ett hinder i relation till servering av mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv.....	16
5.1.1 Ekonomiska perspektiv i relation till köttkonsumtion..	16
5.1.2 Ekonomiska perspektiv i relation till hållbar mat.....	17
5.2 Varierande förhållningssätt hos restaurangchefer kring ekologisk hållbar mat.....	18
5.2.1 Val av råvaror och dess hantering.....	18
5.3 Mat utifrån ett folkhälsoperspektiv.....	22
5.3.1 Framtida utmaningar och lösningar.....	22
6. Diskussion	23
6.1 Resultatdiskussion.....	23
6.2 Metoddiskussion.....	27
7. Konklusion	29
8. Referenslista	31
9. Bilagor	37

Förord

Utifrån ett gemensamt intresse i kosten och hållbarhetens anda, formades motivation kring att skriva denna studie tillsammans. Detta är en tid som vi två, liksom många andra, informeras och inspireras av frågor och fakta som är relaterade till hälsa, välmående och miljöfrågor. Samhället erbjuder oss konsumenter ett stort omfång av restauranger att njuta av dagligen, men samtidigt verkar många bekymrade över hur miljövänlig maten som serveras egentligen är. Därmed, gav denna studie oss många nya lärdomar och insikter kring hur restaurangchefer ställer sig till att servera mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv. Vi ser ett aktuellt behov av att andra tar del av det resultat som denna studien tillför, med anledning till att främja lärande kring hållbara vägar inom livsmedelssektorn.

Arbetsfördelningen i studien ligger på en lika uppdelning där båda parter har varit lika delaktiga. Däremot har arbetets olika stycken delats upp i litteraturgenomgången samt i diskussionsdelen, i syfte till att effektivisera och förenkla skrivprocessen.

Det har varit en givande och lärorik period, och för det har vi flera inblandade att tacka. Vi vill börja med att rikta ett stort tack till vår handledare Matilda Ahl, som varit en stöttepelare genomgående i processen, och bidragit med kunskaper och kloka råd. Vi vill även tacka samtliga respondenter för deras medverkan, vilket gjorde studien genomförbar. Slutligen vill vi tacka varandra för ett gott samarbete, många skratt och för att vi trots alla arbetets motgångar är precis lika goda vänner.

Jasmine Bohlin & Emmie Andersson
2021-06-03
Lund

1. Bakgrund

Utifrån ett globalt folkhälsoperspektiv, är kost en grundläggande bestämningsfaktor för hälsa (Vilhelmsson & Tengland 2016). Livsmedelsproduktionen är den största orsaken till globala miljöförändringar och en riskfaktor för ohälsa (Willet et al. 2019). Det är 40 % av jordens mark som upptas av jordbruk, och i samband med detta står livsmedelsproduktionen för ca 30 % av de globala utsläppen av växthusgaser, samt 70 % av sötvattensanvändningen (ibid). Utifrån ett historiskt perspektiv, skapades bekämpningsmedlen inom jordbruket i syfte om att effektivisera produktionen, men den miljömässiga aspekten är att bekämpningsmedel tenderar att sprida sig utanför de områden som det från början är avsett till. Således har detta medfört ett negativt avtryck på grundvatten, sjöar och vattendrag och därmed påverkat den biologiska mångfalden negativt (Naturskyddsföreningen 2016). Jordbruksproduktionen står idag inför ett flertal utmaningar, då denna med tiden har bidragit till en förlust av biologisk mångfald, övergödning av hav och sjöar, föroreningar i mat och även i den omgivande miljön (ibid). Därav anses det relevant att placera jordbrukets roll i relation till både ett globalt och nationellt folkhälsoperspektiv, då hälsans bestämningsfaktorer berör både den omgivande miljön och kosten (Vilhelmsson & Tengland 2016).

En ekologisk hållbar kost skulle kunna kopplas till den ekologiska dimensionen i hållbar utveckling, vilken handlar om att vidmakthålla naturens produktionsförmåga och att inte överträda naturens assimilationsförmåga (Hedenus, Persson & Sprei 2019). Naturens produktionsförmåga handlar om förnybara naturresurser såsom jordbruksmark, rent vatten, skogar och så vidare, medans naturens assimilationsförmåga avser naturens fallenhet att kunna ta hand om olika typer av utsläpp (ibid). Människors konsumtion av olika livsmedel har stor betydelse för klimatet och miljön, och påverkar mängden utsläpp av växthusgaser i atmosfären (Clarín & Johansson 2009). Clarín och Johansson (2009) redogör exempelvis för den svenska befolkningens klimatavtryck genom att konsumera kött, men också för miljövinster som att äta frukt och grönt efter odlingsäsong istället för att importera från andra länder. Även närproducerade livsmedel har en positiv miljöpåverkan och gynnar en ekologisk, ekonomisk och social hållbarhet (Alterstav & Åkerlind 2018). Att gynna den ekologiska, ekonomiska och sociala dimensionen ger även goda förutsättningar för hållbar utveckling och således hälsa (Hedenus, Persson & Sprei 2019).

Sverige arbetar ständigt med tillämpningar för hållbar konsumtion, både nationellt och internationellt inom ramen för Agenda 2030 (Regeringen 2017). Ur ett nationellt perspektiv samverkar staten med kommuner, näringsliv och andra organisationer för att främja en mer miljövänlig och hållbar konsumtion, som således anses socialt och ekonomiskt hållbar (ibid).

En mindre nationell studie belyser att konsumenters attityder kring ekologiska livsmedel överlag är positiva, med anledning av hälso- och miljömässiga skäl. Samtidigt lyfts en viss skepticism till att handla ekologiskt på grund av osäkerhet kring produkternas utlovade kvalitéer (Herrmann & Lindholm 2015).

Naturskyddsföreningen (2018) redogör för komplexiteten kring ekologisk kost och dess hälsoeffekter. De beskriver att ekologisk mat är hälsosammare för de som arbetar inom jordbruket, men att det är svårt att bevisa att det alltid är det mest gynnsamma för den som äter maten (ibid). Att det är svårt att bevisa beror på att människor utsätts för flera olika kemikalier i maten, och om några negativa hälsoeffekter skulle påvisas kan det dessutom ske långt efter att exponeringen av ämnena ägt rum (Naturskyddsföreningen 2018). En balanserad kost utifrån livsmedelsverkets näringsrekommendationer är en förutsättning för den enskilda individens hälsa (Livsmedelsverket 2020). Ohälsosamma matvanor är även enligt Livsmedelsverket (2017) en av de främsta riskfaktorerna för ohälsa och för tidig död i Sverige (ibid).

Förutom individens egna val att äta hälsosam och klimatsmart mat, är restauranger en av de aktörer som bär ett stort inflytande och ansvar över att en näringsrik och miljövänlig kost serveras (Alterstav & Åkerlind 2018). Utifrån bakomliggande upplysning kring kostens påverkan på miljön, och att restauranger menas spela en betydande roll i människors konsumerande, finner vi det relevant att genom en kvalitativ studie studera lunch- och kvällsrestaurangers attityder och tillämpningar kring att servera mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv. Det ekologiska hållbarhetsperspektivet i relation till studien handlar om faktorer som främjar eller hämmar den ekologiska dimensionens hållbara utveckling.

2. Litteraturgenomgång

I det här avsnittet kommer arbetets fördjupningsområde att sättas i en vetenskaplig beskrivning. För att få en djupgående skildring av ämnen relaterade till studiens syfte, kommer olika områden att beröras. Dessa såsom samhällsproblematik, kunskaper attityder och agerande, jordbrukets roll i livsmedelsproduktionen, matsvinn och hållbar utveckling, ekonomiskt perspektiv på hållbar och ekologisk kost samt restaurangperspektivet. Det här är ämnen värda att utforska för att få bredare kunskaper kring arbetets fördjupningsområde. Vidare genomsyras ett folkhälsovetenskapligt samhällsperspektiv genomgående i avsnittet, och rubriken "Folkhälsa" är till för att ytterligare sätta prägeln på folkhälsovetenskapens relevans och betydelse i relation till rubrikerna.

2.1 Folkhälsa

Begreppet folkhälsa beskriver det allmänna hälsotillståndet i ett land, hälsan och ohälsan i en befolkning (Pellmer, Wramner & Wramner 2017). För att uppnå en god och jämlik folkhälsa krävs att människor har likaberättigande livsvillkor, och dessa förutsättningar benämns frekvent som hälsans bestämningsfaktorer (Folkhälsomyndigheten 2020). Exempel på faktorer som påverkar hälsan hos individ och samhälle är omgivande miljö, inkomst och utbildningsnivå, genetik, tillgång till hälsovårdstjänster och socialt stöd (World Health Organization 2017). Bestämningsfaktorer för hälsa och folkhälsa relaterat till mat och jordbruksproduktion kan bland annat vara nationell och regional livsmedelssäkerhet, tillgång till lämplig och hälsosam mat, ekonomisk tillgång, hållbart jordbruk, användning av gödselmedel, förorening av vattenvägar, organiska produktionsmetoder, och

bekämpningsmedelsanvändning (ibid). Folkhälsoperspektivet är på så vis relevant i relation till arbetsområdet, och återkommer vidare i avsnitten.

2.2 Samhällsproblematik

Utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv, är tillämpningen av en global hållbar kost en stor utmaning och omställning (Willett et al. 2019). Prioriterade områden som är betydande är att den globala konsumtionen av grönsaker, nötter, baljväxter samt frukt måste fördubblats, samtidigt som konsumtionen kring socker och rött kött behöver minska med mer än femtio procent. Denna omställning bör enligt Willett et al. (2019) ha etablerats till år 2050, med anledning till att jordens befolkning då beräknas vara 10 miljarder människor. En diet med lågt intag av animaliska livsmedel och högt intag på växtbaserade livsmedel, sammanstrålar med hälsofördelar och lägre avtryck på miljön. Höga förluster av biologisk mångfald samt otillräckligt vegetabiliskt intag ökar även risken för skador på jordsystemets stabilitet och människors hälsa (ibid).

Willett et al. (2019) definierar en ekologisk hållbar kost utifrån vad som är relevant utifrån jordens ekosystem (ibid). Definitionen är övergripande och baseras på att inte överstiga jordens resurser, vilket globalt ska regleras utifrån våra klimatförändringar, användningen av sötvatten, ändringar i landskaps-systemen, utsläppen samt förlust av biologisk mångfald (ibid). En ekologisk hållbar kost beror vidare på hur maten produceras, vad som konsumeras, och i vilket omfång som går förlorat i processen (Willett et al. 2019). Dessa tre aspekter formar och påverkar den globala folkhälsan, både för människor och miljö, vilket på så vis blir betydande ur både ett nationellt och internationellt samhälls- och folkhälsoperspektiv (ibid).

Faktorer som Wegener et al. (2018) lyfter som globala hinder för en större exploatering av ekologiskt hållbara livsmedelssystem är brist på resurser, tid och politisk styrning (ibid). Emellertid visar tidigare forskning att intresset kring ämnet har ökat globalt bland folkhälsoaktörer i samhället, men att arbetet mot ekologiskt hållbara livsmedel är i behov av större tillämpning och stöttning (Wegener et al. 2018). Praktisk träning och större kunskaper är två väsentliga utgångspunkter i syfte om att främja folkhälsovetenskapliga insatser, och professionella perspektiv mot hållbara livsmedelssystem är betydande. Sammanfattningsvis visar tidigare forskning att det finns ett starkt behov av att samverka kunskaper mellan aktörer i samhället kring hållbara livsmedelssystem, och att inte endast folkhälsoaktörer är betydande i det avseendet. Detta således i syfte om att tillhandahålla olika sektors kunskaper och förståelse kring ämnet (ibid).

2.3 Kunskaper, attityder och agerande

I tidigare forskning lyfts konceptet *tryggad livsmedelsförsörjning* som en grundläggande förutsättning för människans välmående. Wittman et al. (2017) definierar detta som en situation där alla människors har fysisk, ekonomisk och social tillgång till säker, tillräcklig och näringsrik mat som möter det dagliga behovet till ett hälsosamt och aktivt liv. En tryggad livsmedelsförsörjning sammanstrålar till intresset att bevara den biologiska mångfalden, och även säkerställandet till att det finns tillräckligt med mat till jordens befolkning (ibid).

Vidare redogör Hanss et al. (2016) i en studie med 145 norska deltagare hur attityder och normer yttrar sig kring konsumentval av hållbara livsmedel (ibid). Resultatet av studien visar att majoriteten av deltagarnas attityder gentemot definierade hållbara livsmedel var positiva. De definierade råvarorna var lokala, ekologiska samt “fair trade” produkter (ibid). Vidare visar studien att deltagarnas nivå av upplevd social press gentemot att konsumera de beskrivna varorna var relativt låg. Ett annat resultat som Hanss et al. (2016) belyser är att deltagarnas konsumerande av hållbara produkter är ett tillvägagångssätt i syfte om att vilja bidra till hållbar utveckling.

Ytterligare forskning belyser sambandet mellan attityder och ageranden av hållbara konsumtionsbeteenden, och markerar att skolan är en arena för ett hälsofrämjande lärande för att forma ett hållbart beendemönster (Fernández et al. 2020). Fernández et al. (2020) redogör i en internationell studie som undersökte relationen mellan studenters ekologiska avtryck och deras ståndpunkt till en miljövänlig attityd, att lärande kring beteendevanor har en stor inverkan på hållbara konsumtionsmönster (ibid). Fernández et al. (2020) belyser en vikt i problematiken kring matkonsumtion, då studien kartlägger detta som den främsta bidragande faktorn till miljöavtryck. Vidare beskrivs det att studenter måste agera genom sina förkunskaper angående ekologisk kännedom gällande sina individuella konsumtionsbeslut (ibid). Studien visar även att de studenter vilka upplevde en stor koppling till naturen hade ett högre ekologiskt avtryck än de studenter som inte upplevde sig ha lika stor koppling till naturen (ibid). Utifrån detta finns det enligt Fernández et al. (2020) ett behov att prioritera insatser som kan skapa ytterligare medvetenhet kring hur individuella handlingsmönster får konsekvenser i relation till naturens ekosystem (ibid). Enligt Fernández et al. (2020) är detta det enda tillvägagångssättet mot att förebygga framtida hälso- och miljökriser, och engagemanget är beroende av administrativ, institutionell och individuell nivå. En omprioriterad läroplan kan möjliggöra att studenters konsumtionsvanor och attityder gentemot en ekologisk hållbar inriktning förändras (ibid). Det resultat vilket studien sammantaget klargör för härleder till det folkhälsopolitiska målområdet *kunskaper, kompetenser och utbildning*, då målområdet lyfter vikten av att genom lärande och kunskaper utveckla människors förutsättningar för hälsa (Folkhälsomyndigheten 2019).

2.4 Jordbrukets roll i livsmedelsproduktionen

Det globala jordbruket har under det senaste århundradet exploaterats, som ett resultat av den växande befolkningen på jorden (Carvalho 2017). Carvalho (2017) lyfter att livsmedelsproduktionen idag står inför en global utmaning där behoven från en växande befolkning behöver mättas. Detta utgör en press på det intensiva användandet av både bekämpningsmedel, samt gödsel-användningen inom jordbruket (ibid). Dagens och framtidens livsmedelsproduktion är i en position där jordbruksindustrin behöver vända sig till ny teknologi som främjar folkhälsan. Förutom att jordbruket behöver använda sig mer utav ekologiska odlingar, är även individuella beteendeförändringar som inriktar sig mot förändrade kostvanor av vikt (ibid).

Ett rådande folkhälsoproblem är den globala användningen av fosfor och kväve inom jordbruksproduktionen (Naturskyddsföreningen 2019). Dessa bekämpningsmedel beskrivs som bidragande faktorer till en global övergödning, som resulterat till döda zoner kring kuster och sjöar (ibid).

Inom ramen för det globala målområdet "*Ingen hunger*", är en viktig åtgärd till år 2030 att uppnå hållbara system för livsmedelsproduktion (Globala målen 2020). En aspekt som är prioriterat i relation till detta, är införandet av jordbruksmetoder som är anpassade till de globala klimatförändringarna och som kan upprätthålla jordens ekosystem (ibid).

Enligt Livsmedelsverket (2020) definieras en odling vara ekologisk när den är fri från konstgödsel och syntetiskt framställt bekämpningsmedel. Ett småskaligt urval av naturliga ämnen får dock förekomma, vilket exempelvis belyses vara spinosad, svavel eller pyretriner. Övriga kriterier för en ekologisk produktion anses vara att fodret som ges till djur ska till stor del vara odlat på den egna gården, och djurens levnadsförhållanden ska baseras på möjligheten till utövandet av naturliga beteenden samt utomhusvistelse (ibid).

En jordbruksmetod som enligt tidigare forskning visar fördelaktiga miljöaspekter är den regenerativa jordbruksmetoden, som sammanstrålar med en ekologisk odling. Perego et al. (2019) lyfter jämförelsen mellan konventionell jordbruk och regenerativt jordbruk, och det regenerativa visar sig bland annat ha en högre nivå av organiskt kol och ett biologiskt fertilitetsindex, jämfört med konventionell jordbruk. Perego et al. (2019) visar att regenerativt jordbruk kan bevara odlingsbara resurser till nästkommande säsong, jämfört med ett konventionellt jordbruk (ibid).

Innebörden av regenerativt jordbruk beskrivs enligt AGFO (2019) vara att möjligheten finns att förnya eller återbilda mark, genom att minimera plöjning, odla fleråriga grödor samt låta marken vara beväxt. En annan betydande faktor inom den regenerativa metoden är att låta djur beta gräs på åkrarna vilket då ökar fotosyntesen, och detta sker via djurens naturliga beteende av betande och gödsling (AGFO 2019). Inom det konventionella jordbruket används bekämpningsmedel samt syntetiskt gödsel, som således är motpolen till det regenerativa jordbruket och även ekologiska odlingar (ibid).

Naturskyddsföreningen (2021) lyfter även betydelsen av att binda mer kol i marken, som ekologiska odlingar tenderar att göra i större utsträckning jämfört med konventionellt jordbruk (Naturskyddsföreningen 2021). Detta på grund av det organiska materialet som ekologiska odlingar tillför (ibid). Som tidigare nämnts anses hållbara jordbruksmetoder vara väsentligt att prioritera i relation till hållbar utveckling. Modern teknik inom jordbruket kan främja de globala förutsättningarna för näringsriktiga och rättvisa utdelningssystem av mat, vilket kan öka människors förutsättningar för hälsa och jämlika livsvillkor (Globala målen 2020). Således är ekologiska hållbara jordbruksmetoder relevanta utifrån ett folkhälsoperspektiv, då kost och matvanor är bestämningsfaktorer för hälsa (Vilhelmsson 2017).

2.5 Matsvinn och hållbar utveckling

För att uppnå en hållbar matproduktion utifrån ett miljöperspektiv är bland annat en omställning som inkluderar en halvering av matsvinn tillsammans med färre animaliska produkter i kosten betydande (FNs mat- och jordbruksproduktion FAO 2019). För att förtydliga är matsvinnet de livsmedel som slängs som producerats i syfte till att ätas (Jordbruksverket 2021). Enligt FNs mat- och jordbruksproduktion FAO (2019) blir en tredjedel av världens mat till svinn, vilket är jämförbart med ungefär 1,3 miljarder ton mat per år. Dessa mängder matsvinn skulle kunna kopplas till den hållbara utvecklingens stora utmaningar, då en hållbar utveckling avser en hållbar ekonomisk, ekologisk och social dimension (Hedenus, Persson & Sprei 2019). Färder av växthusgasutsläpp och förlust av vatten missgynnar den ekologiska dimensionen av att bevara naturens produktionsförmåga och assimilationsförmåga (ibid). Vidare hade 1,3 miljarder ton mat per år kunnat göra stora delar av världens befolkning mätta, vilket försummar en socialt hållbar utveckling och således hälsa (ibid). Ett jämlikt och hållbart samhälle bygger enligt det globala målområdet 10, *minskad ojämlikhet*, delvis på en rättvis fördelning av resurser, och med tanke på den globala förödelsen av matsvinn är det rimligt att påstå att resurserna av mat utifrån ett globalt perspektiv är ojämlikt, och därmed ett folkhälsoproblem (Globala målen 2021).

2.6 Ekonomiskt perspektiv på hållbar och ekologisk mat

För att leda världen mot en hållbar och rättvis framtid tillsammans med “Agenda 2030” är ett av de 17 globala hållbarhetsmålen en “hållbar konsumtion och produktion” i fokus (Regeringen 2015). Målområdet handlar om att beakta essentiella ekosystem, en produktiv användning av resurser, och en minskad miljöpåverkan av farliga kemikalier (ibid). Enligt Regeringen (2015) blir fördelarna med en hållbar konsumtion och produktion inte bara miljömässiga, utan således sociala och ekonomiska. Förmåner som näringsutveckling på den globala marknaden och ökad konkurrenskraft samt sysselsättning berörs. En ökad sysselsättning är även fördelaktigt ur ett folkhälsovetenskapligt perspektiv då sysselsättning och ekonomisk trygghet gynnar människors förutsättningar för hälsa (Folkhälsomyndigheten 2019). Vidare kan hållbarhetsmålet “Hållbar konsumtion och produktion” och dess innehållande element minska fattigdom och främja allmän hälsa, och medför således positiva kvalifikationer för hållbar utveckling och en grön ekonomi (ibid).

Naturskyddsföreningen (2014) beskriver en grön ekonomi där ekosystemens förmåga att producera varor och tjänster inte försummas eller äventyras. Det innehåller även färdigheter som tillgodoser grundläggande mänskliga behov genom att styra resursflöden och placerat kapital åt dess håll (ibid). Utmaningar för den gröna ekonomin relaterat till den globala livsmedelsproduktionen är förhållanden som berör exempelvis färskvattenanvändning, markanvändning för jordbruk och annan odlingsmark samt miljögifter och havsförsurning (Naturskyddsföreningen 2014). Den allt mer växande konsumtionen i världen har genererat i att användningen av vatten- och marina resurser samt odlings- och skogsmark, blivit allt mer påtaglig och på så vis bidragit till miljöbelastning (ibid).

Petljak, Stulec och Renko (2017) har undersökt konsumenters inställningar till att konsumera ekologisk kost. Studien genomfördes med hänsyn till den stigande oron som

finns kring livsmedelssäkerhet, miljön samt människors och djurs hälsa (ibid). Forskningen gjordes i Kroatien med hjälp av frågeformulär, och resultatet visade att respondenterna uppfattar ekologisk mat som både dyrare, godare, hälsosammare och något som de flesta var villiga att betala extra för. Resultatet inkluderade även en hierarkisk analys som tydde på att de människor med högre inkomst i större utsträckning konsumerade ekologisk mat än de med lägre inkomst (ibid). Även Irandoust (2016) visar i sin forskning om södra Sverige att betalningsviljan för att konsumera ekologisk kost ökar i takt med inkomstnivån. Varken kulturella eller sociodemografiska faktorer har något samband med konsumtionen av och attityderna till ekologiska produkter (ibid). Dessa forskningsresultat kan kopplas till de folkhälsopolitiska målområdena, i detta fall målområde 4 "Inkomster och försörjningsmöjligheter", vilket belyser betydelsen av försörjningsmöjligheter för att uppnå jämlik hälsa och kunna generera ekonomiska resurser (Folkhälsomyndigheten 2019).

2.7 Restauranger

Trafialek, Czarniecka-Skubina, Kulaitienė och Vaitkeviciene (2019) har genomfört en studie som bland annat syftade till att utvärdera restaurangers måltidskvalitet och hållbarhetsrutiner. Studien utfördes i Warszawa och Kaunas med ett urval av 1200 deltagare (ibid). Faktorer som gynnar hållbarhet i relation till restaurangbranschen är exempelvis mindre animaliska produkter, energikällor i miljöklass och en minskning av matavfall och matsvinn. För att gynna en hållbar konsumtion är det av vikt att en måttlig användning av varor konsumeras, för att i sin tur hålla det globala ekosystemet i jämvikt och inte äventyra framtida generationers resurser (Trafialek et al. 2019).

En hållbar produktion och konsumtion har under de senaste tio åren blivit allt mer uppmärksammat och prioriterat av EU, och tillsammans med en ökad medvetenhet även blivit viktigt för både konsumenter och restaurangägare (ibid). För att nämna står livsmedelsleveranser bland annat för höga koldioxidutsläpp, matsvinn och 30 % av de globala växthusgaserna (ibid). Även Hatjiathanassiadou et al. (2019) visar att restaurangmåltider kräver ett stort nyttjande av naturresurser, vilket belyser betydelsen av att servera hållbar mat. Enligt Trafialek et al (2019) har den ökade medvetenheten kring miljövänlig kost resulterat i att restauranger förhåller sig mer och mer till en ekologisk matkonsumtion med både miljömässiga och hållbara metoder. De redogör också för nyvunna trender som gröna restauranger, liksom populariteten bland lokala och ekologiska livsmedel, samt matvaror med en låg kolhalt (ibid).

I takt med den ökade medvetenheten kring livsmedelsfrågor relaterat till att hålla de globala ekosystemet i balans, beskriver Trafialek et al (2019) att befolkningen även visar ett växande intresse för hälsa. Att på restaurang vilja beställa närproducerat, ekologiskt eller vegetariskt handlar enligt Trafialek et al. (2019) inte endast om ett miljöperspektiv, utan således om ett hälsoperspektiv. Konsumenterna intresserar sig av matens innehåll, hur det påverkar deras hälsa och välbefinnande, men även vad det har för inverkan på miljö och lokalsamhällen (ibid).

Trafialek et al (2019) redogör för att gröna restauranger ofta innehåller dimensioner som vattenvård, energieffektivitet, förebyggande arbete mot föroreningar, återanvändning

samt återvinning, även miljöhälsa, inköp som går under grön mat, hållbara livsmedel, minskat matsvinn och byggnader av grön utformning. Det visar sig att det finns ett stort intresse från främst den yngre befolkningen i att betala en högre summa för att äta hälsosam mat på gröna restauranger (ibid).

Restauranger har enligt (Trafialek et al. 2019) ett stort inflytande till att påverka en hållbar konsumtion och för att gynna det globala ekosystemet och inte äventyra kommande generationers möjligheter till att tillfredsställa sina behov. Vidare bär enligt både Åkerlind och Åkerlind (2018) och Hatjiathanassiadou et al. (2019) restauranger ett stort ansvar för att servera näringsrik och miljövänlig kost. Att äta en näringsrik kost är även fördelaktigt ur ett folkhälsoperspektiv då hälsa och levnadsvanor är bestämningsfaktorer för hälsa (Folkhälsomyndigheten 2020).

I en nationell rapport från 2020 belyses restaurangers attityder och förhållningssätt kring närproducerade råvaror baserat utifrån ett miljöperspektiv. I rapporten “Digital mötesplats för lokalproducerade livsmedel” (2020) undersöks 11 respondenter i Norrbottens län, där samtliga är kökschefer samt restaurangägare (Nära mat 2020). Rapporten visar att 40 % av urvalet ställer sig positiva till närproducerade livsmedel, och att 60 % är mycket positiva till att servera närproducerat. I urvalet uppger sig 30 % mycket ofta tillämpa närproducerade råvaror, samtidigt som lika stor procentuell andel anger sig sällan använda sig av närproducerade. Rapporten visar dock att samtliga respondenter har en vilja till att använda sig av mer närproducerade råvaror än vad de i dagsläget gör, men att priserna och kvalitén på råvarorna prioriteras framför hänsyn till om råvarorna är närproducerade. Vidare visar rapporten att den höga kostnaden för närproducerade råvaror kan påverka restaurangers ekonomiska resurser negativt, vilket således skapar ett hinder för restaurangerna (Nära mat 2020).

I en undersökning gjord av IMA Marknadsutveckling på uppdrag av SLU Holdings belyser 100 slumpmässigt utvalda restaurangchefer ståndpunkter kring klimat- och miljösmart servering av mat (SLU 2019). Undersökningen lyfter åsikter kring att använda sig av närproducerad mat, erbjuda mindre kött samt att öka utbudet av grön mat som tre centrala områden för att agera mer hållbart. Undersökningen visar dock att var tredje restaurangchef av urvalet anser sig ha en begränsad kunskap om matens påverkan på klimat och miljö (ibid).

Med detta som vetenskap tillsammans med den genomgående motiverade folkhällorelevansen i samtliga avsnitt under huvudrubriken litteraturgenomgång, är en studie om restaurangchefer attityder och tillämpningar kring att servera mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv adekvat.

3. Syfte

Syftet med studien är att undersöka restaurangcheferers attityder och tillämpningar kring att servera måltider utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv. Syftet är vidare att undersöka restaurangchefernas reflektioner kring framtida utmaningar utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv samt ett folkhälsoperspektiv.

4. Metod

4.1 Studiedesign och metodval

Efter att ha fastställt studiens syfte bestämdes kvalitativa intervjuer som ett lämpligt metodval, med anledning till att undersöka egenskaper hos den valda målgruppen (Ahrne & Svensson 2015). I relation till en studies forskningsprocess är det betydande att välja ett adekvat metodval i syfte om att tillhandahålla ett trovärdigt resultat. En kvalitativ ansats beskrivs som ett användbart val att använda när ambitionen är att tillhandahålla känslor, intentioner, upplevelser och yttranden (Ahrne & Svensson 2016), i detta fall att undersöka attityder och tillämpningar. Tillämpningar motsvarar ett "användande", och attityder "inställning" eller "förhållningssätt". Dessa nyckelord är därmed lämpliga inom ramen för kvalitativa intervjuer (Synonymerna 2021).

Semistrukturerade intervjuer kännetecknas av ett delvis strukturerat upplägg, där ramen utgörs av teman och öppna frågor (Löfgren 2016). I relation till studiens syfte, och med anledning till att kunna tillhandahålla så mycket data som möjligt blev ett semistrukturerat upplägg i intervjuguiden passande. Detta även för att låta respondenterna yttra sig om sidospår som kunde vara väsentliga till studiens syfte. Intervjuguiden utformades utifrån studiens nyckelord, samt utifrån de globala hållbarhetsmålen för hållbar utveckling, inom ramen för Agenda 2030. Studien gjordes utifrån en induktiv ansats, då vi utgick från bakomliggande empirisk fakta som stöd för analysen och inte teoretiska (Thurén 2004).

4.2 Urval, deltagare och kontext

Insamlingen av den kvalitativa datan gjordes utifrån ett bekvämlighetsurval. Egenskaper som detta urval kännetecknas av är att studiens deltagare väljs utifrån de som anses mest bekvämt och som är tillgängligt för forskaren (Edgar & Manz 2017). Innebörden av ett bekvämlighetsurval kan grunda i att forskaren ber omgivande personer att delta i studien, och denna form av urval passade i relation till att undersöka attityder och åsikter hos människor (ibid). Av dessa anledningar var detta urval passande för studiens syfte.

Deltagarna i studien var restaurangchefer och valdes ut enligt de kriterier som bekvämlighetsurval beskriver. Det utvalda kravet för deltagande exkluderade restaurangchefer inom restaurangkedjor. Deltagarna till studien blev således restaurangchefer inom lunch och kvällsrestauranger, och förkunskaper kring restaurangernas menyer och koncept var ytterst liten. För att kunna intervjua aktörer med maktpositioner kring inköp av livsmedel och utformande av menyer, ansågs

restaurangchefer på restauranger som inte var kedjor, som passande deltagare. En av de 8 restaurangerna var för att nämna helt vegansk.

4.3 Genomförande

Studiens intervjuguide innehöll både öppna och slutna frågor, även följdfrågor ställdes. Syftet med följdfrågorna var att tillhandahålla ett så stort omfång av data som möjligt.

Enligt Svensson och Ahrne (2015) bör insamlingen av data ske i den miljö där det som studeras kan tänkas förekomma (ibid). Utifrån studiens tillvägagångssätt med ett bekvämlighetsurval, påbörjades datainsamlingen genom att fysiskt besöka lunch- och kvällsrestauranger. Ambitionen var att intervjua 8 restaurangchefer i fysisk miljö, men med rådande omständigheter av covid-19 blev 2 intervjuer digitala med mailkontakt.

Samtliga deltagare fick innan intervjutillfället ta del av en informations- och samtyckesblankett, tillika etiska principer. Innan intervjuens start blev deltagarna tillfrågade om ljudinspelning var godtagbart. De blev även underrättade om inspelningens syfte. Motivet till ljudinspelning var att underlätta analysarbetet. Samtliga deltagare gav godkännande till ljudinspelning, men i och med att 2 intervjuer blev digitala spelades totalt 6 intervjuer in. Aspekter som togs hänsyn till under intervjuernas gång var att finna balans mellan att tala och lyssna och att inte värdera deltagarnas svar, med anledning till att främja en god intervjuteknik.

Intervjuerna tog olika lång tid, från 25 minuter upp till 70 minuter. Intervjutillfällena skedde på tillhörande restaurang, i flesta fall på ett av restaurangernas serveringsbord. Vissa intervjuer ägde rum i en mer avskild miljö, exempelvis i ett avsides rum från själva restaurangen. Intervjuerna omfattade relevanta aspekter och samtal utifrån studiens syfte, vilket gjorde samtliga intervjuer väl användbara och tilltalande i arbetet.

4.4 Analys

Efter att materialet var insamlat påbörjades bearbetning av studiens rådata. Första steget i processen var att transkribera intervjuerna, som blev studiens empiriska material. Därefter avlyssnades materialet flertal gånger. Studiens resultat fastställdes efter att ha utfört stegen i Graneheim och Lundmans (2004) innehållsanalys.

Innehållsanalys är en metod för att granska och analysera skriftlig, muntlig och visuell kommunikation (Graneheim & Lundman 2004), i detta fall muntlig kommunikation. För att bryta ner och bearbeta det insamlade materialet från intervjuerna till ett resultat utfördes en innehållsanalys enligt Graneheim och Lundmans (2004) beskrivning. Med hjälp av en innehållsanalys står framtagna kategorier av det bearbetade materialet för studiens resultat. Graneheim och Lundman (2004) beskriver innehållsanalysens process. Efter att ha transkriberat insamlat material är första steget att plocka ut meningsbärande enheter, vilket innebär ett påstående eller konstellation av ord som är relevant till studiens syfte. Nästa steg i processen är att korta ner de meningsbärande enheterna men behålla kärnan, vilket Graneheim och Lundman (2004) kallar för kondensering. Därefter benämns de meningsbärande enheterna med koder, för att sedan samlas ihop under olika

kategorier, där innehåll med gemensam innebörd förs samman. Analysen kan även innehålla teman, subkategorier och underkategorier (ibid).

Innan rådatan analyserades enligt Graneheim & Lundman (2004) innehållsanalys lästes materialet igenom flertal gånger för att få en förståelse för helheten, och för att öka det slutgiltiga resultatets pålitlighet. Även ljudinspelningarna spelades upp åtskilliga gånger. Graneheim och Lundman (2004) redogör för att det alltid finns olika tolkningar av kvalitativt insamlat material, vilket också motiverar vikten av att noggrant avlyssna materialet upprepade gånger.

Utöver det redan beskrivna tillvägagångssättet under analysarbetet, har en tabell verkställts för att förtydliga framtagna kategorier och subkategorier. I processen kodades även materialet i följande: *matsvinn, vegetariskt & veganskt, säsongsbaserat, ekologisk mat, framtida utmaningar & lösningar, kött, lokalt, industriell mat, hälsa, ekonomi, klimat, råvarors kvalitet och jordbruk*. Endast ett fåtal koder är relevanta i det färdiga materialet, vilket presenteras i resultatdelen.

En tabell för att tydliggöra, och ett analyserat råmaterial indelat i bland annat meningsbärande enheter, koder, kategorier och subkategorier upplevdes i relation till studien som en lämplig teknik för att få en hög tillförlitlighet i resultatet. På så vis motiveras val av analysmetod.

4.5 Etiska överväganden

Innan beskrivning för hur forskningsansvariga i den befintliga undersökningen tagit hänsyn till de olika forskningsetiska principerna i relation till studiens deltagare, är det lämpligt att redogöra för de olika principernas riktlinjer. Informationskravet handlar om att ge samtliga deltagare information om studien och om faktorer som kan komma att påverka deras deltagande (Vetenskapsrådet 2002). Det gäller även underrättelse om studiens syfte, vad det innebär att delta, att det råder konfidentialitet, och att deltagandet är frivilligt (ibid). Samtyckeskravet handlar om att inhämta samtycke från deltagare av forskningsansvariga, och konfidentialitetskravet underrättar om att ge alla medverkande högsta tänkbara konfidentialitet och att förvara personliga uppgifter på ett säkert sätt (Vetenskapsrådet 2002). Det fjärde kravet i forskningsetik, nyttjandekravet, redogör för att insamlad data endast ska användas i forskningssyfte, så länge inte deltagarna blivit informerade om något annat (ibid).

4.5.1 Informationskravet

Under denna forskningsetiska princip har samtliga deltagare blivit informerade om syftet till deras deltagande och således syftet med undersökningen som helhet. De blev även underrättade om villkor för att få delta, att de är garanterade konfidentialitet, och deras uppgift i studien, det vill säga att medverka i en intervju. I relation till informationskravet har de även informerats om att deltagandet är frivilligt, och att det när som helst går bra att avbryta sin medverkan. Grundläggande faktorer som skulle kunna påverka deras vilja eller ovilja att delta har behandlats, och för att underlätta kontakten med ansvariga inom projektet har också våra namn och kontaktuppgifter att lämnats ut. Vidare har det lagts vikt på att förmedla vinsterna med att delta i studien, t.ex. som att vinna nya kunskaper och erfarenheter. Även eventuella risker med

deltagandet har berörts. Ytterligare information har överlämnats till samtliga deltagare där det tydliggjorts att allt insamlat material från intervjuerna endast kommer att användas till denna studiens ändamål och inget annat. Innan intervjuernas start blev deltagarna även underrättade om att forskningsresultaten kommer att offentliggöras.

4.5.2 Samtyckeskravet

För att ta hänsyn till denna forskningsetiska princip har det funnits en omfattande noggrannhet i att samla in samtliga deltagares samtycke till att delta i studien. Innan samtycket bekräftades blev deltagarna underrättade om resterande punkter bland de etiska principerna relaterat till studiens tillvägagångssätt. På så vis hade deltagaren en förförståelse i vad deltagandet innebär, och kunde därav lämna ett genomtänkt samtycke. Samtycket inhämtades genom ett skriftligt godkännande från deltagarna. I samband med detta blev de även informerade om att de har rätten att bestämma hur länge, och på vilka villkor de vill delta. Skulle de välja att avbryta sin medverkan hade inte några negativa följder medförts.

4.5.3 Konfidentialitetskravet

Beaktning till konfidentialitetskravet har tagits genom att ge alla deltagare högsta möjliga konfidentialitet, och alla personuppgifter har behandlats så att obehöriga inte kan ta del av dem. Ansvariga i studien har även betecknat en tystnadsplikt gällande etiskt känsliga uppgifter om enskilda personer. Uppgifter som kan anses vara etiskt känsliga har avrapporteras på ett sätt så att de ej kan identifieras. Det är omöjligt för utomstående att komma åt dessa uppgifter.

4.5.4 Nyttjandekravet

Här har vi redogjort för att all insamlad data endast kommer att användas för studiens ändamål. Alternativ användning av den insamlade datan har inte förekommit, och kommer inte heller att förekomma då deltagarna isåfall skulle blivit underrättade om detta innan deltagandets start (Vetenskapsrådet 2002).

5. Resultat

Nedan visas studiens resultat. Presentationen görs med hjälp av kategorier, subkategorier och ytterligare underkategorier, framtagna i analysarbetet av studiens rådata. Kategorierna och subkategorierna presenteras i *Tabell.1*. Underkategorierna är materialets koder, och genomsyras i avsnittet som *matsvinn, säsongsbaserade, ekologiska, lokala och vegetariska och veganska råvaror*. För att förtydliga och precisera resultatet används även citat från intervjutillfällena. Deltagarna i studien presenteras som restaurangchefer och även som R1-R8, där (R) står för restaurangchef och siffran för tillhörande restaurangchef.

<i>Kategorier</i>	<i>Subkategorier</i>
Ekonomiska perspektiv - om och hur ekonomiska perspektiv är ett hinder i relation till servering av mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv	Ekonomiska perspektiv i relation till köttkonsumtion Ekonomiska perspektiv i relation till hållbar mat
Varierande förhållningssätt hos restaurangchefer kring ekologisk hållbar mat	Val av råvaror och dess hantering
Mat utifrån ett folkhälsoperspektiv	Framtida utmaningar och lösningar

Tabell 1. Resultat av kategorier och subkategorier

5.1 Ekonomiska perspektiv - om och hur ekonomiska perspektiv är ett hinder i relation till servering av mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv

5.1.1 Ekonomiska perspektiv i relation till köttkonsumtion

Resultatet visar ett antal aspekter som anses vara avgörande i relation till vilket kött som serveras. En gemensam åsikt hos ett flertal av restaurangcheferna är att svenskt kött är för kostsamt, vilket resulterar i att handla importerat kött. Det anses också vara en kvalitetsfråga, då dyrare kött ofta kommer med en bättre kvalitet.

Majoriteten av restaurangcheferna hade visioner och positiva attityder kring att använda så mycket svenskt kött som möjligt, men att det kan bli ett hinder för restaurangernas ekonomi. Baserat på deras inställning kring ämnet, kunde positiva attityder därmed bekräftas. En mindre del av respondenterna uttryckte att andra omständigheter kring djurens välmående är av vikt, detta med anledning till att välja kött som anses vara ekologiskt hållbart.

”Vi väljer absolut att sätta en ryggbiff från Australien på menyn emellanåt men då är det andra faktorer än transporten som spelar roll. Hur är djuret uppfött? Har korna fått röra sig fritt och levt ett ostressat liv under bra omständigheter? Har djuren fått beta fritt?” (R1)

Resultatet visar att majoriteten av restaurangcheferna serverar svenskt kött på restaurangerna. Flera av restaurangcheferna anser att tillämpningen av svenskt kött är ekonomiskt försvarbart, med anledning av miljöskäl. En av restaurangcheferna menar att det är viktigt att stötta lokala företag som tillhandahåller svenskt kött, trots det anses vara billigare att importera. Det menas vara viktigt att göra kunder medvetna om att svenska råvaror sammanstrålar med en hög kvalitet, och att måltiderna är dyrare som ett resultat av detta.

...”blir det lite dyrare att handla in, men vi tar ju också ut det för ett annat pris i restaurangen. Det hänger ihop. Man måste också göra kunderna medvetna om att vi handlar råvaror med bra kvalitet, och då blir priset också ett annat” (R2)

5.1.2 Ekonomiska perspektiv i relation till hållbar mat

I relation till budgetfrågor, visar det sig att restaurangchefernas attityder till olika råvaror skiljer sig åt. Exempelvis medför ekologiska råvaror en högre kostnad. Flera av restaurangcheferna hävdar att högre ekonomiska resurser krävs för att kunna inhandla ett större omfång av ekologiska råvaror. Tillämpningen av ekologiska råvaror på restaurangerna skiljer sig åt, främst beroende på prioriteringar på grund av ekonomiska resurser. Generellt visar dock resultatet att samtliga restaurangchefer har en medvetenhet gällande hur kostnaden kunde variera beroende på vilket typer av råvaror som används. Att handla lokala och närproducerade råvaror är enligt flera restaurangchefer viktigt ur ett kvalitets- och miljöperspektiv, trots att kostnaderna för dessa i många fall är högre än "icke lokala". Det visar sig också att de restauranger som tillämpar ekologiska råvaror i stor utsträckning, inte endast är de mer "kostsamma" restaurangerna. Resultatet visar alltså inget samband mellan att dyrare restauranger inhandlar mer ekologiska råvaror.

Ett exempel som flera av restaurangcheferna yttrade om är den kvalitetsmässiga skillnaden mellan en säsongsbaserad tomat och en växthus-driven tomat, och att det i vissa fall behöver kastas då det kan förekomma kvalitetsbrist när tomaten kommer från ett växthus.

... "när det kommer till hållbarhet och man står i köket och har handlat tomater, när man handlar 60 tomater men hälften är vattenskadade - då blir det i längden väldigt dyrt att kasta" (R4)

Det visar sig vara ekonomiskt fördelaktigt att undvika matsvinn, och ett högt matsvinn kan bero på bristande kvalitet på råvaror. Enligt flera respondenter sammanstrålar ett lågt matsvinn med en stabilare ekonomi, och även med ett ekologiskt hållbart förhållningssätt.

Ett område som resultatet lyfter är restaurangchefernas förhållningssätt kring leveranser. De flesta restaurangchefer anser det lönsamt utifrån ett kvalitetsperspektiv att använda sig av dagliga leveranser, med anledning till att kunna leverera färska och fräscha råvaror. En av restaurangcheferna anser det vara ekologiskt hållbart att använda sig av så få leverantörer som möjligt och som kan leverera ofta, och att detta förebygger matlager samt matsvinn vilket leder till ekonomiska fördelar.

... "För oss handlar det mycket om att ha leverantörer som kan leverera ofta, så att vi inte ska bygga matlager för att få ner svinn, både ur miljöperspektiv men också ur ekonomiska perspektiv" (R4)

Vidare visar resultatet att det finns en positiv attityd kring att kunna driva en restaurang med en stark hållbarhet-anknytning. En respondent uttalar sig positiv till att kunna servera måltider med ett hållbarhetstänk och fortfarande behålla en god ekonomi på restaurangen.

"Man driver företag för att tjäna pengar men det är faktiskt fullt möjligt att få en bra ekonomi OCH ha ett bra hållbarhetstänk vad gäller mat" (R1)

5.2 Varierande förhållningssätt hos restaurangchefer kring ekologisk hållbar mat

5.2.1 Val av råvaror och dess hantering

Säsongsbaserade råvaror

Att handla i säsong nämns av flertal restaurangchefer vara en viktig del i syfte om att uppnå ekologisk hållbarhet, och det finns ett stort intresse i att handla säsongsbaserade råvaror.

“Det som är i säsong i regionen du befinner dig i är det som ska landa på och utgöra största delen av menyn. Det är ekologisk hållbarhet i en enkel mening.” (R1)

Majoriteten av restaurangcheferna handlar i största mån i säsong, vilket är ett medvetet val för att gynna miljön. Flera av restaurangcheferna anser även att det är godare att inhandla råvaror i den säsong som produkterna växer naturligt i närområdet. Tillämpningen av säsongsbaserade råvaror är även ett tillvägagångssätt att locka kunder, då deras attityder oftast är positivt inställda till att restauranger serverar säsongsbaserad mat.

“Det är ju också bra ur miljöperspektivet och sen smakar det mycket bättre också. Det som är i säsong är ju det som är godast just då, och det lockar kunderna också” (R2)

Det positiva intresset som restaurangcheferna upplever kring säsongsbaserade råvaror medför även en medvetenhet om vilka varor som inte är lämpade att använda under de olika säsongerna. Frukt, bär och tomater nämns av flera restaurangchefer som exempel på råvaror som inte går att servera året runt. Här finns det däremot varierande attityder, då somliga aldrig ändrar sin meny och serverar dessa råvaror året runt. Förutom att långa transporter bidrar till det ekologiska fotavtrycket, upplevs det lönlöst att servera en tomat på vintern, då den anses smaklös och hård. Att servera i säsong är också ett sätt för att uppskatta råvarornas kvalitet och smak när det är som bäst.

“Till sommaren när de skånska tomaterna finns på menyn och samma gäst säger att de aldrig har smakat så goda tomater innan så förstår man vikten i att välja rätt produkt vid rätt tillfälle.” (R1)

Vidare visar resultatet att det måste finnas en balans mellan kundens önskemål och restaurangernas utbud. Flera av restaurangcheferna menar att folk i allmänhet bör bli bättre på att äta i säsong, så att restaurangerna också kan agera utifrån detta. Det upplevs däremot som en utmaning då affärer idag säljer råvaror från i princip hela världen.

“I grund och botten handlar det väl om sunt förnuft från alla parter. Som krogbesökare att respektera restaurangens meny om man inte kan beställa en jordgubbsskål med grädde i december och som restaurang att inte heller erbjuda det.” (R1)

Lokala varor

Resultatet visar att restaurangchefernas tillämpning av lokala råvaror sammanstrålar med ett ekologiskt hållbart förhållningssätt. Att handla lokala råvaror är enligt flera restaurangchefer en självklarhet, dels för att värna om miljön, men även ur ett kvalitetsperspektiv. Det är också ett sätt att värna om livsmedelsproduktionen. Attityder visar att ekologisk hållbarhet drar koppling till att handla i största mån lokalt, men även

att ha så få leveranser som möjligt. Det är därför viktigt att planera sina inköp noggrant även från de lokala säljarna. Minoriteten av de tillfrågade förhåller sig endast till lokala råvaror. Det anses däremot svårt att endast köpa lokalt under vinterhalvåret.

“Ingredienserna vi köper är mest lokalt handlade, tex grönsaker och sånt. Det kommer från lokala bönder och är inte så långt härifrån.” (R3)

Det betraktas vara bättre kvalitet på många av de svenska produkterna i jämförelse med utlandet, här nämns framförallt köttproduktionen. Anledningen till att handla svenskt baseras också på att råvarornas kontroller i Sverige är bättre än i andra länder. Att köpa svenska råvaror anses också bra för restaurangens berömmelse utifrån kundernas perspektiv.

“Nu försöker vi att jobba mycket med svenska produkter vilket gör att vi vet att det finns en bättre kontroll på sig än vad dom kanske har i många andra länder. Den frågan är extremt viktig.” (R4)

Vegetariska och veganska råvaror

Den gemensamma faktorn hos samtliga restaurangchefer är att de tillhandahåller minst en rätt av vegetariska råvaror, och detta anses främst bero på att kunna möta efterfrågan. Resultatet visar att det är viktigt att alltid ha ett vegetariskt alternativ på menyn för att kunna tillgodose kundernas önsknings. En respondent nämner ett mått där de serverar ungefär 10-20% vegetariskt om dagen.

Till skillnad från restaurangernas vegetariska utbud, så tillhandahåller inte alla restauranger veganska rätter. En restaurangchef anser att det är enklare att utforma vegetariska rätter jämfört med veganska, men lyfter att genom förbeställning kan veganska måltider serveras. Anledningen till detta är för att det används mycket smör i maten.

“Vegetariskt är lite lättare för där kan man ändå använda ägg och andra mejeriprodukter till de flesta iallafall.” (R2)

Restaurangcheferna är eniga om att efterfrågan på vegetarisk och vegansk mat har ökat de senaste åren. Denna ökning anses positivt och hållbart ur ett miljöperspektiv. Upplevelserna om efterfrågan på vegetariskt hos de olika restaurangcheferna är däremot varierande. Det visar sig att trots den ökade medvetenheten att äta vegetariskt och veganskt, finns det fortfarande en stor efterfrågan på kött.

“Det är en liten efterfråga på vegetariska rätter, inte jättestor. Men vi har också icke vegetarianer som tar våra vegetariska rätter.” (R5)

Matsvinn

Åsikter, attityder och tillämpningar kring matsvinn är ett ämne som alla restaurangchefer är involverade i. Att noggrant planera sin beställning av råvaror är för samtliga restaurangchefer viktigt i frågan om matsvinn, och de flesta utgör sig ha ett lågt matsvinn. En restaurangchef redogör för att mindre än 5% går i soporna. En annan beskriver hur de har minskat matsvinnet med 90% genom åren, endast genom att kontrollera storlekarna på portionerna de serverar. Max 2 kg matrester om dagen, hävdar

en tredje restaurangchef vara maxmättet på vad de dagligen slänger. De flesta har koll på hur mycket mat som går åt, och kan därför beställa in rätt mängder.

“Vi har väldigt lågt matsvinn. Det beror mycket på att vi levererar allt på tallrik, vi kan räkna ut ungefär hur många portioner vi kommer att leverera per dag.” (R2)

Resultatet visar att arbetet med att hålla ett lågt matsvinn bland annat motiveras ur en miljöaspekt, då det är ett viktigt jobb i syfte om att minska det ekologiska avtrycket. Det anses också vara en del i hållbar mat.

“Asså hållbar mat för mig är att man äter mycket lokalt givetvis, att man äter i säsong, att man slänger så lite mat som möjligt. Det är vi jättenoga med.” (R6)

Restaurangcheferna redogör för olika sätt att tillämpa den mat som blir över. Exempel på detta är att den blir till personalmat. En del fryser in maten, och andra ställer ut det som blir över som komplement till morgondagens buffé. Somliga gör även nya rätter med det som blir över som exempelvis sallader eller pyttipanna. Vissa har take away med maten som inte blir uppäten på tallrik. Överbliven mat säljs också i samband med ett app kallad “RESQUE”. Att slänga ätbar mat anses onödigt och dumstridigt. Dels ur ett miljöperspektiv, och dels då det finns många behovande.

“Vi packar även maten vilket är en jättebra grej. Nu när vi tex har lasagne över så packar vi maten och sen finns det den här appen “RESQUE”. Det är en app man laddar ner, så då kan jag lägga ut att idag har jag tio lasagne över och då går det ut till alla som är med i den här appen, och sen köper man det direkt en sån här låda för 70 spänn.” (R6)

En del mat går även till hemlösa.

“Jag tycker det är mycket synd när mat blir över. Jag brukar ge den mat som blir över till tiggare och hemlösa, jag slänger den inte.” (R3)

Att tillämpa hela grönsaker varierar hos de olika restaurangcheferna. Vissa är noggranna med att använda stjälkar och allt ätbart grönsaken har att erbjuda, medan andra slänger delar av den.

“Vi slänger dock mycket delar av grönsakerna när vi förbereder, men inte hela produkter.” (R7)

“Man använder allt och hela maten, det är likadant med grönsaker att stjälkar kan användas” (R8)

Ekologiska råvaror

Det är ett varierande resultat som framkommer kring ämnet om ekologiska råvaror. Flera av restaurangcheferna hävdar att användningen av ekologiska råvaror är positivt utifrån ett miljöperspektiv, samtidigt som kundperspektivet relateras till området.

“Nötköttet från sydamerika kommer främst från Brasilien eller ibland från Uruguay. Uruguay har det bästa köttet, dem besprutar inte sina djur, och dem gödslar inte sin mark och därför kan man säga att det är helt organiskt” (R3)

“Folk är mer både miljö och djur-medvetna nu än vad dom någonsin har varit. Så det är klart, för att kunna möta vissa kunder så måste man göra någonting. Man måste kunna stå för att nej allting är inte ekologiskt, men man försöker liksom” (R7)

Resultatet visar därmed ett samband mellan att möta gästernas efterfrågan och användandet av ekologiska råvaror, och flera restaurangchefer lyfter att efterfrågan på ekologiska råvaror under de senaste åren expanderats. Det anses av flera restaurangcheferna att ekologiska råvaror sammanstrålar med högre kvalitet, och att ambitionen till att handla ekologiskt är positiv.

“Man märker stor skillnad mellan ekologiska produkter eller inte ekologiska” (R5)

“Till viss del följer vi efterfrågan, och det som då passar budget och leveranstider” (R7)

Flera restauranger prioriterar andra faktorer framför ekologiska råvaror i syfte om att värna om en ekologisk hållbarhet, framförallt lokala och säsongsbaserade råvaror.

“Ja det gör vi, men det är inte i fokus utan fokuset är som jag sa innan närproducerat. Sen gör det liksom ingenting om det är ekologiskt”(R2)

“Grundsakerna försöker jag köpa så mycket ekologiskt som möjligt. Men i vissa fall blir det jättedyrt och det är inte lönt att laga stora mängder mat när det är så pass dyrt” (R3)

“Sen har vi inte gått så långt så att vi bara köper ekologiskt. Jag vet inte om det är det som kommer vara framtiden. Jag tror ju inte det, utan jag tror att det är det lokala som man kommer köra mest på, och det är den inriktningen vi har valt”(R6)

En mindre skala av restaurangcheferna prioriterar stora mängder av ekologiska råvaror oberoende andra faktorer såsom lokalt och säsong, med anledning till att agera utifrån ett miljöperspektiv.

“Vi köper mycket ekologiskt och är måna om sådant” (R5)

“Vi beställer från vår leverantör, Chefs Culinar, och där pratar vi med den ansvariga killen och allt är ekologiskt som han lämnar till oss” (R6)

Vad gällande hållbarhetsmärknings, anser sig ungefär hälften av restaurangcheferna inte ha någon kännedom kring om fisken är hållbarhetsmärkt. Av de som har kännedom kring detta, finns även starka attityder kring att det anses felaktigt att inte tillämpa hållbarhetsmärkt fisk, ur ett miljöperspektiv.

“Ja men det har vi, vi kör bara sån fisk. Vi kör bara rätt saker”(R6)

5.3 Mat utifrån ett folkhälsoperspektiv

5.3.1 Framtida utmaningar och lösningar

I syfte om att värna om både miljö och människans hälsa är det flera restaurangchefer som nämner köttindustrin ur olika synvinklar som både utmaning och lösning för folkhälsan. Det gemensamma yttrandet från flera restaurangchefer är att nedskärningar av köttindustrin kan värna om både planeten och människans välmående via minskad köttintag i kosten, då denna utgör ett miljöavtryck både via import och överkonsumtion.

“Ja, med mina 30 år här så ser jag att folk äter mer och mer vegetariskt. Även om de inte alla är vegetarianer så försöker många att äta mer vegetariskt några gånger i veckan för att minska sin

köttprocent. Så jag tror absolut att det blir mer och mer vegetariskt i framtiden. Sen i andra länder som i mellanöstern äter man mest grönsaker eftersom att kött är en lyxvara, och alla har inte råd att äta det. Det är därför grönsakerna kommer i första hand” (R3)

Förutom att köttindustrin förknippas med framtida miljöutmaningar nämner även flera restaurangchefer att världens befolkning behöver anpassa sin livsmedelskonsumtion utifrån jordens naturliga resurser. Även oro inför framtidens tillgångar och förutsättningar vad gällande nästkommande generationers möjligheter till god hälsa förknippas med livsmedelsproduktionens avtryck.

“Vi behöver anpassa oss efter hur naturen egentligen funkar, och sluta driva upp saker och ting onaturligt. Det är en av de största bovarna vi har, tror jag” (R4)

“Jag hoppas att fler och fler köper närproducerat för att det är inte hållbart att vi håller på såhär. All import och allt tar för mycket på naturen. Vi vill ju gärna att våra barn ska ha det hyfsat bra också liksom och deras barn” (R2)

En annan aspekt som framkommer i resultatet är oron inför att den industriella maten i framtiden kommer att koncentreras i form av kapslar, och att industriella livsmedel kommer att öka i samhället. Detta för att effektivisera matproduktionen, och att möta befolkningens behov.

“Framtidens mat som jag kan se att vi kommer till, är att det kommer fram till mycket mer industriell mat. Tyvärr kommer det bli så att vi äter minimalt och mycket mindre grejer - i koncentrat. att man tar grejer och pressar det ihop litet som likt en tablett. Jag ser att dom idag odlar kött av olika grejer och tar olika insekter och pressar till mat, allt måste bli att det tar så liten plats som möjligt att man kan lägga det i en väska. Det är dit man kommer” (R3)

Vidare visar resultatet indikationer på en orolighet relaterat till människors val av arbeten i framtiden. Med detta menas det att dagens och framtidens tekniska utveckling kan påverka det individuella valet negativt att vilja arbeta inom jordbruk och livsmedelsproduktion.

“Vi har för mycket utav allting. Vi behöver gå tillbaka till mer back to basic, och använda mer grönsaker. Och att folk odlar mer, och att den verksamheten får leva bra och även ge nästa generation en lust till att inte sitta framför en dator och jobba utan vara ute. Alla ska göra samma jobb nu” (R5)

6. Diskussion

6.1 Resultatdiskussion

I kommande avsnitt diskuteras de mest betydande delar av resultatet som sammanstrålar till studiens syfte. Under detta avsnitt kommer områden rörande ekonomiska perspektiv, matsvinn, lokal-och säsongsbetonad mat, ekologisk mat samt köttkonsumtion att belysas och diskuteras utifrån ett folkhälsovetenskapligt perspektiv. Genomgående kommer även diskussioner om kompetens samt lärande att belysas och sättas i perspektiv med folkhälsa. Resultatdiskussionen jämförs med tidigare forskning och fakta, i samfund med vår induktiva metod. Även ett kort avsnitt som berör framtida utmaningar och lösningar i relation till mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv kommer diskuteras med stöd av resultatet. Med anledning till att en hållbar utveckling

omfattar hur dagens generations agerande påverkar nästkommande generation, är framtida utmaningar och lösningar ett betydelsefullt resultat. Vidare kommer även väsentliga delar diskuteras med stöd från Stoknes psychological barriers for behaviour change (2014), vilket är ett vetenskapligt teoretiskt underlag i syfte om att kartlägga olika perspektiv på studiens resultat.

I Petljak, Stulec och Renko (2017) undersökning visar det sig att det finns en hierarkisk skillnad i att handla ekologisk (i flesta fall dyrare) mat. Människor med högre inkomst tenderar att handla mer ekologiskt, vilket även Irandoust (2016) bekräftar. Utifrån resultatet, visar det sig att de restauranger som tillämpar mycket ekologiska råvaror inte bara de "mer kostsamma" restaurangerna. På så vis utsluts denna typen av hierarkiska skillnad i att handla ekologiskt inom restaurangbranschen. Det är därför möjligt att anta att tillämpningen inom restauranger av att servera ekologisk mat inte endast är ekonomiskt beroende, utan även beror på vilka attityder som finns.

Utifrån ett folkhälsovetenskapligt perspektiv, kan en annan teori vara att högre social status sammanstrålar med större förutsättningar till att aktivt välja ekologiska råvaror. En tidigare norsk studie belyser att majoriteten bland 145 deltagare är positiva till att konsumera ekologiska och hållbarhetsmärkta livsmedel av miljöskäl (Hanss et al. 2016). Även resultatet visar på positiva attityder och ageranden mot att inhandla ekologiska, närproducerade och lokala råvaror trots att detta i vissa fall medför en större kostnad. Vilhelmsson (2016) benämner att ju högre position en individ har i samhället, desto bättre hälsa. Detta samband benämns som den "sociala hälsogradienten", och Sverige som är ett höginkomstland relateras till detta avseendet (ibid). Den sociala hälsogradienten visar att nivån av social status påverkar hälsan, och därmed är betydande ur ett folkhälsovetenskapligt perspektiv (ibid). En intressant aspekt, med vetenskapen om betydelsen av social status, är om denna har en inverkan på både studiens resultat och även på den tidigare norska studien. En möjlig tanke är att social status och socioekonomiska förutsättningar kan vara bidragande faktorer till positiv attityd gentemot livsmedel som sammanstrålar med en ekologisk hållbarhet, och därmed kan relatera till folkhälsoperspektiv.

I takt med en hållbar utveckling är det viktigt att gynna den ekonomiska dimensionen (Hedenus, Persson & Sprei 2019). Att minska matsvinn och därmed onödig arbetskraft och mänskligt skapat kapital, skulle kunna vara exempel på detta. Flera restaurangchefer i resultatet anser det ekologiskt hållbart att använda sig av så få leverantörer som möjligt och som kan leverera ofta, och att detta förebygger matlager och matsvinn, vilket leder till ekonomiska fördelar. Ur ett ekonomiskt perspektiv skulle slutsatsen därför kunna dras att minskat matsvinn är en ekonomisk fördel för enskilda restauranger och således för en hållbar utveckling. Å andra sidan, visar resultatet att det även finns restaurangchefer som anser det miljövänligt med så få leveranser som möjligt. Detta skulle kunna härledas till den komplexitet som finns i att agera hållbart, då en hållbar utveckling berörs av sammantaget en ekonomisk, ekologisk och social dimension (Hedenus, Persson & Sprei 2019).

I relation till ett hållbarhetsperspektiv, är det väsentligt att lyfta restaurangchefernas ståndpunkter kring framtidens utmaningar och lösningar. Att inte äventyra kommande generationers situation, innebär också att förebygga ohälsa, vilket är väsentligt ur ett folkhälsovetenskapligt perspektiv (Pellmer, Wramner & Wramner 2017). Med

utgångspunkt från denna definition av hållbar utveckling och folkhälsa, är ett betydande resultat att flera restaurangchefer anser att köttindustrin i framtiden måste minska i syfte om att värna om miljön. Det menas även av flera restaurangchefer att en minskad köttkonsumtion främjar människors välmående, och att samhället i framtiden behöver anpassa sitt matintag utifrån vad som odlas i säsong. En annan aspekt är att flera restaurangchefer beskriver en oro inför kommande generationers förutsättningar för god hälsa på grund av det miljövtryck som livsmedelsproduktionen utgör. Trots att studiens syfte handlar om att undersöka restaurangchefers attityder och tillämpningar kring att servera mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv, behandlar begreppet "hållbarhet" att det som utförs idag inte får äventyra nästkommande generationers möjligheter till att tillfredsställa sina behov (Hedenus, Persson & Sprei 2019). Således är det givande att lyfta deras tankar och åsikter kring framtidens samhälle i relation till studiens ämne.

Den oro som flera restaurangchefer yttrar om angående livsmedelsproduktionens miljövtryck, kan kopplas till det Stoknes (2014) nämner inom den teoretiska utgångspunkten psychological barriers for behaviour change (Stoknes 2014). Ageranden kring klimatkrisen är enligt Stoknes (2014) beroende på hur information kommunikativt förmedlas, och känslan av "undergång" är ett vanligt upplevt fenomen i samhället. Känslan av "undergång" utgör i många fall även ett hinder för beteendeförändring, då rädslor ofta hämmar motivation till förändring (ibid).

I resultatet framkommer ett flertal faktorer som relateras till vad tidigare forskning bekräftar vara hållbar mat. Ett område som studiens deltagare i högsta grad arbetar med på olika vis är förhållningssättet kring matsvinn, vilket kännetecknas för de allra flesta vara viktigt att förhålla sig till i syfte till att agera ekologiskt hållbart. Enligt tidigare forskning är en ekologisk hållbar kost delvis beroende av hur mycket mat som går förlorat i livsmedelsprocessen, och beroende av detta påverkas således folkhälsan (Willet et al. 2019). Även FNs mat- och jordbruksproduktion säger att strävan efter en hållbar ekologisk matproduktion är beroende av en drastisk global minskning av matsvinn (FNs mat- och jordbruksproduktion FAO 2019).

Enligt FNs mat- och jordbruksproduktion FAO (2019) blir en tredjedel av världens mat till svinn, vilket är jämförbart med ungefär 1,3 miljarder ton mat per år. De stora mängderna matsvinn står sannolikt för slöseri med arbetskraft, vilket strider mot den ekonomiska dimensionen av bland annat mänskligt skapat kapital (Hedenus, Persson & Sprei 2019). Förutom onödig arbetskraft, skulle 1,3 miljarder ton matsvinn per år kunna ses som slöseri med livsmedel, vatten och växthusgasutsläpp, samt att det är mat som kunnat mätta en stor andel av befolkningen runt om i världen.

Med utgångspunkt från restaurangchefernas tillämpningar och attityder kring deras matsvinn, verkar resultatet generellt visa positiva avtryck både utifrån ett miljöperspektiv och ett folkhälsoperspektiv. Vidare är det från studiens resultat lämpligt att relatera detta till ett förebyggande arbete mot en orättvis samhällelig fördelning av resurser. Enligt det globala hållbarhetsmålet 10, *minskad ojämlikhet*, beror ett hållbart och jämlikt samhälle bland annat på en rättvis fördelning av resurser, vilket relaterar till förhållningssättet kring matsvinn (Globala målen 2021).

Förutom att matsvinnsperspektivet relateras i hög grad till miljömässiga skäl, visar även resultatet exempel på att mat aktivt skänks till människor som lever i social utsatthet. Dessa aktiva val och inställningar kan därmed härledas till den sociala dimensionen av hållbar utveckling, då socialt stöd är en signifikant grundpelare för hälsa (World Health Organization 2017). Således visar resultatet positiva indikationer i relation till att agera riktat mot ett socialt hållbart samhälle och därmed en mer jämlik folkhälsa.

Resultatet visar en positiv inställning till att handla säsongsbaserade råvaror. På så vis förebyggs bland annat långa transporter och onödiga koldioxidutsläpp, vilket därmed gynnar en hållbar konsumtion och produktion. Innebörden av en hållbar konsumtion belyses inom ramen för Agenda 2030 (Regeringen 2015). Här handlar det om att ha en hållbar inställning till konsumtion och produktion av varor och tjänster, för att minska negativ påverkan på miljö och människors hälsa (ibid). Det innebär också att ta hänsyn till ekosystemtjänster, och att förebygga påverkan av farliga kemikalier (ibid). En möjlig anledning till att restaurangcheferna upplever en positiv inställning till att handla säsongsbaserade råvaror kan relateras till den uppmaning som Agenda 2030 belyser. Agenda 2030 redogör för ett flertal offentliga hållbarhetsmål, vilket sannolikt kan påverka restaurangchefernas möjligheter till lärande och säkerligen kan forma attityder och agerande kring ekologisk hållbarhet (Regeringen 2015). Detta skulle därmed även kunna härledas till tidigare forskning som bekräftar att kunskaper är betydande i relation till att främja en hållbar konsumtion (Fernández et al. 2020)

Den globala matkonsumtionen utgör ett stort avtryck på den ekologiska hållbarheten (Willett et al. 2019). Åtgärder mot miljöavtryck och förlust av biologisk mångfald är bland annat att inta en högre grad av växtbaserade livsmedel och en lägre grad animaliska livsmedel (ibid). Utifrån resultatet finns det en hög kännedom kring att köttindustrin påverkar både miljö- och hälsan, och att nedskärningar av kött kan värna om både planeten och människans välmående. I relation till denna kännedom, motsvarar restaurangchefernas kunskaper och attityder till tidigare forskning (Willett et al. 2019).

Det är av betydelse att lyfta komplexibiliteten som köttkonsumtion för med sig (Willett et al. 2019). Willett et al. (2019) lyfter att köttkonsumtion behöver till år 2050 minska globalt mer än 50 % i syfte om att agera ekologiskt hållbart (ibid). Samtidigt lyfter Perego et al. (2019) att användandet av kött som kommer från ekologiskt jordbruk är fördelaktigt i syfte om att agera mer ekologiskt hållbart. Komplexibiliteten kring köttkonsumtion skulle kunna relatera till att restaurangcheferna överlag visar tydliga åsikter och attityder kring ämnet, men fortfarande serverar ekologiskt kött. Även är det möjligt att relatera resultatet till att användningen av ekologiskt kött är ett subjektivt agerande till att värna om miljön, även fast köttkonsumtion enligt tidigare forskning bör dramatiskt reduceras av klimat- och miljöskäl (Willett et al. 2019).

Ett möjligt scenario är att komplexibiliteten inom köttkonsumtionen skulle kunna härledas till Stoknes (2014) resonemang vilket förklarar hur individuella ageranden och förhållningssätt kan variera i relation till klimatkrisen. Stoknes psychological barriers for behaviour change (2014) belyser att beteendeförändringar kan bero på hur information kring klimat och miljö framställs (Stoknes 2014). Kognitiv dissonans är enligt Stoknes (2014) ett vanligt psykologiskt fenomen som kan uppstå i relation till klimatkrisen, och lyfter i relation till detta att det är enklare att förändra tankar än ett

beteende (ibid). Detta skulle kunna vara en anledning till att resultatet visar positiva attityder och ageranden till både lokalt och ekologiskt kött, trots att forskningen uppmanar till att dramatiskt minska köttkonsumtionen i samhället (Willet et al. 2019).

Variation i attityder kan bero på flera olika aspekter. Ur ett folkhälsoperspektiv har exempelvis målområde 2 "Kunskap, kompetens och utbildning" en stor roll för individens lärande och förutsättningar för hälsa (Folkhälsomyndigheten 2021). Målområdet berör vikten av att ha goda förutsättningar för att kunna utveckla kunskaper och kompetens genom olika typer av lärande, vilket vidare är avgörande för att uppnå en god och jämlik hälsa (ibid). Kunskap, kompetens och utbildning ger även individer förutsättningar för att kunna påverka sin egna situation (Folkhälsomyndigheten 2021). Vidare lyfter Fernández et al. (2020) att beteendevanor kring hållbara konsumtionsmönster påverkas i hög grad av ens kunskap kring ämnet (ibid). Med utgångspunkt från det Folkhälsomyndigheten (2021) och Fernández (2020) redogör för kan det finnas möjlighet att restaurangcheferna har varierande praktisk tillämpning av ekologisk hållbar mat, beroende på vilken kunskap som finns.

Vad gällande restaurangchefernas kunskaper, visar resultatet att det finns en förhållandevis liten kännedom kring hållbarhetsmärkningar i relation till fisk och skaldjur på restaurangerna. Detta oberoende av att en hög kunskapsgrad inom köttindustrin finns. Detta resultat skulle kunna härledas till tidigare studier som kartlägger en viss skepticism kring att handla ekologiskt, med anledning av osäkerhet kring de utlovade produkternas kvalitéer (Herrmann & Lindholm 2015). Å andra sidan, är det sannolikt att anta att detta även skulle kunna bero på avsaknad av kunskaper kring marina livsmedlen. En intressant aspekt i sammanhanget är att resultatet visar en kunskapsskillnad mellan mat som baseras på marina livsmedlen, och mat baserat på kött.

En möjlig anledning till resultatets kunskapsskillnader skulle kunna relateras till att svenska konsumenter enligt Livsmedelsverket (2018) har ett stort intresse till att veta vart framförallt kött kommer ifrån, i syfte om att göra hållbara val (ibid). En intressant fråga är om utökade samhälleliga insatser eller samarbete mellan livsmedelsaktörer riktat mot marina livsmedlen skulle kunna det kunna utveckla en större kunskapsbas hos både konsumenter och restaurangchefer. Denna tanke kan i mångt och mycket relatera till Wegener et al. (2018) som belyser att samverkan mellan samhällsaktörer är betydande för att tillhandahålla kunskaper om hållbara livsmedelssystem (Wegener et al. 2018).

En annan tanke som skulle kunna relateras till den relativt låga användningen av hållbarhetsmärkt fisk är beaktning av Greenwashing. Greenwashing är ett idag icke lag-stadgat begrepp, men enligt Cambridge University Press (2021) definieras det som en aktivitet eller ett beteende som formar andra att tro att ett företag/organisation värnar mer om miljön än vad företaget egentligen gör (ibid).

Marquis et al. (2016) redogör för ämnet om Greenwashing och belyser från tidigare forskning att ett förekommande fenomen är att företag undviker att lämna ut information som ur företagets synvinkel anses negativ. Det nämns att företag de senaste åren har utsatts för stort tryck angående att rapportera information kring produkters/varors miljöpåverkan, och att detta på nationell nivå har medfört stora

mängder med officiella hållbarhets- eller miljörapporter. Det som lyfts vara problematiskt, är att det förekommer fall där det finns bristande bevis på att företagen agerar utifrån det som framkommer i rapporterna, och att de ekonomiska intressena av att vara attraktiva miljöförespråkare endast blir en symbol (ibid). Ett möjligt scenario i relation till resultatet är att känslan av greenwashing kan vara en påverkningssbar faktor i gentemot att att inhandla marina livsmedlen som är hållbarhetsmärkta. Detta resonemang kan ur ett folkhälsoperspektiv ses som problematiskt, då restauranger har en stor makt att påverka en ekologisk hållbar konsumtion i samhället (Trafialek et al. 2019).

6.2 Metoddiskussion

I studiens genomförande framkom både ett antal styrkor samt svagheter i relation till studiens överförbarhet. Utifrån valet av att använda en kvalitativ metod, kunde genomförandeprocessen som baserades i att studera deltagarnas attityder och tillämpningar bekräftas i hög grad. Det kvalitativa tillvägagångssättet var därmed till stor fördel utifrån studiens syfte, då den insamlade datan upplevdes som mycket innehållsrik på yttranden relaterat till åsikter, tillämpningar och ageranden. Att utgå från en semistrukturerad intervjuguide hjälpte även till i relation till att samla ett innehållsrikt material, då det tillät öppna frågor och tid för utsvävande (Löfgren 2016).

I samband med genomförandet ansågs det också positivt att utesluta restaurangkedjor, då ambitionen var att undersöka enskilda restaurangchefer, och vad de har för inställning till hållbar mat. Att utesluta restaurangkedjor blev också enklare när det kom till frågor gällande attityder till hållbar mat på menyn, inköp av varor och så vidare.

En ytterligare styrka i studien var att använda sig av ett bekvämlighetsurval, med tanke på rådande Covid-19 pandemi. De nationella restriktionerna mot smittspridningen av Covid-19 innebär att samtliga medborgare har en skyldighet att hålla avstånd till varandra, undvika platser där det är trångt, och att ett generellt undvikande mot att vistas i stora grupper samt köpcentrum ska tas hänsyn till (Folkhälsomyndigheten 2021). Med dessa restriktioner i åtanke, upplevdes det som en moralisk fördel och skyldighet att besöka restauranger som var tillgängliga baserat på Folkhälsomyndighetens restriktioner, vilket också främjade en bekväm intervjusituation. Med andra ord, gjordes aktiva val att besöka restauranger med mindre folk. Bekvämlighetsurvalet blev därmed en styrka i relation till Covid-19 och studiens syfte.

Rennstam och Wästerfors (2016) redogör för att det finns tre grundläggande sätt att arbeta för att skapa samhällsvetenskapliga analyser. Att *sortera*, att *reducera* och att *argumentera* (ibid). Det handlar om att sortera sitt material på ett sätt så att det är lättöverskådligt och inte i oordning. Det handlar också om att reducera sitt material genom att behålla det nödvändigaste, samt att kunna argumentera för sin empiri och på så vis göra sig hörd i forskarsamhället (Rennstam & Wästerfors 2016). Att använda instruktionerna i en innehållsanalys hjälpte till i processen att bryta ner och bearbeta materialet från intervjuerna till ett färdigt resultat. Innehållsanalysen kan kopplas till punkterna *sortera* och *reducera*, som Rennstam och Wästerfors (2016) nämner i sin beskrivning om samhällsvetenskapliga analyser. Med Rennstam och Wästerfors (2016)

upplysning för att skapa samhällsvetenskapliga intervjuer, och med rådande koppling till Graneheim och Lundmans (2004) innehållsanalys, kan det vara rimligt att motivera innehållsanalysen till att vara adekvat i arbetet. Arbetets material sorterades noggrant genom att hålla ordning på diverse intervjuer på ett sätt så att det var lättöverskådligt att tyda vem som sa vad, och i vilket sammanhang. Materialet bröts också ner (reducerades), till kategorier, subkategorier och ytterligare underkategorier för att förtydliga resultatet, och för att följa stegen i Graneheim och Lundmans (2004) beskrivning av innehållsanalys. Att framställa resultatet med hjälp av en innehållsanalys underlättade även i bearbetningen av att behålla det nödvändigaste materialet, detta genom att plocka ut kärnmeningar. Vidare upplevdes en innehållsanalys rimlig för att öka tillförlitligheten i resultatet, då det innehöll ett noggrant och grundläggande analysarbete.

I studier som denna är det högst betydelsefullt för deltagare, ansvariga för studien och jämväl arbetets överförbarhet att hänsyn tas till etiska överväganden. För att öka studiens chanser till en hög överförbarhet har samtliga deltagare blivit informerade om olika forskningsetiska principer, i syfte till visat samtycke och för att ge kunskap kring studien och dess genomförande. På så vis får deltagarna goda förutsättningar för att avgöra om de vill delta, vilket kan kopplas till ett av de folkhälsopolitiska målområdena där förutsättningar för att kunna påverka sin egna situation är betydande för hälsa (Folkhälsomyndigheten 2019).

En eventuell risk med studien upplevdes vara att deltagarna möjligtvis kunde uppleva en känsla av att deras restaurang bedöms som sämre om de inte tillämpar ekologisk och klimatsmart mat. Det var därför viktigt att under intervjutillfällena vara en aning finkänslig och noggrann med att formulera frågorna på ett så icke dömande vis som möjligt. Om just denna risk ställs emot nyttan, är det också möjligt att deltagarna istället blev inspirerade till att utöka det ekologiskt hållbara tänket på restaurangerna. Resultatet från intervjuerna medförde en uppfattning om vad olika lunch- och kvällsrestauranger har för attityder och tillämpningar kring att servera mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv, vilket står som syftet i undersökningen och väger därav över de identifierade riskerna. Att delta i studien gav möjligtvis deltagarna lärdomar och kompetenser kring ämnet, och att bli intervjuad kan sannolikt också ge stärkande kunskaper i att tala och lyssna.

En avslutande aspekt värd att diskutera är studiens överförbarhet. Då urvalet i studien var begränsad i antal, kan det vara svårt att dra slutsatsen kring att alla restaurangchefer förhåller sig till ekologisk hållbarhet. Analysen av resultatet visar dock ett flertal aspekter som sammanstrålar till servering av mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv. Dock är det av betydelse att poängtera att studiens slutsats inte nödvändigtvis stämmer in i ett större sammanhang, då målgruppen endast bestod av 8 aktörer. Å andra sidan har genomförandet och såväl analysprocessen varit väl utförd, vilket därmed ger studien en hög överförbarhet.

7. Konklusion

Studien visar på ett antal huvudresultat, vilka anses väsentliga utifrån studiens syfte. Det finns varierande perspektiv från restaurangcheferna kring vad som anses vara ekologiskt hållbart. Det visar sig att positiva attityder kring ekologisk hållbarhet som

grundar sig på goda kunskaper kring ämnet, ofta är en mer avgörande faktor än ekonomiska aspekter, när det kommer till att tillämpa ekologiskt hållbar mat på restaurangen. Eftersom att kunskap väger över de ekonomiska faktorerna, kan slutsatsen dras att det finns ytterligare kunskapsbehov kring ämnet, i syfte till att restauranger ska agera mer hållbart. Förutom det ökade kunskaps-behovet kring ämnet, visar resultatet att brist på ekonomiska resurser i vissa fall hämmar tillämpningarna av hållbar mat på restaurangerna. Detta skulle vidare kunna hämma en hållbar utveckling, och blir därmed även betydande utifrån ett folkhälsoperspektiv. Det visar sig också att flera restaurangchefer upplever en oro kring nästkommande generationers möjligheter till god hälsa, beroende på det miljöavtryck som uppstår av dagens livsmedelsproduktion.

Ur ett miljöperspektiv redogjorde restaurangcheferna för vikten av att arbeta för ett minskat matsvinn, samt att köpa säsongsbaserade livsmedel. Det finns överlag positiva attityder och praktiska tillämpningar kring att handla råvaror som är lokala, närproducerade och ekologiska i syfte om att värna om miljö-och hälsa. När det kommer till framtida utmaningar och lösningar lyfts nedskärningen av köttindustrin som den största utmaningen, i relation till att förbättra miljön och således folkhälsan. Det finns också variation i kunskap gällande hållbar köttkonsumtion och hållbarhet i relation till havsmat. Det saknas exempelvis i flera fall kunskap om hållbarhetsmärkningar till den havsmat som tillhörande restaurang serverar.

Denna studie har medfört ett intresse kring att studera ämnet om mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv ur flera synvinklar. En tanke till ytterligare studier är att det finns flera aktörer inblandade i restaurangbranschen, och mycket tyder på att livsmedelskonsumtionen behöver ställa om och minska köttkonsumtionen i samhället. Ett möjligt scenario är att arbetstillfällena inom köttindustrin i framtiden kan komma att minska. Det hade varit intressant att studera dessa aktörers perspektiv på en sådan förändring. Detta med tanke på att en hållbar utveckling inte endast beror på en ekologisk dimension, utan även på en ekonomisk och social vilket påverkar hela folkhälsan.

9. Referenslista

- AGFO (2019). *Regenerativt jordbruk – nästa jordbruksrevolution?*.
<https://agfo.se/2019/04/regenerativt-jordbruk-nasta-jordbruksrevolution/> [Hämtad 2021-03-28]
- Ahrne, G. & Svensson, P. (2016). *Handbok i kvalitativa metoder*. Liber AB, Stockholm
- Alterstad, M. & Åkerlind, S. (2018). *Hållbar odling i urban miljö*. Möjligheter och utmaningar för restaurangbranschen.
https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1243423/FULLTEXT01.pdf?fbclid=IwAR3zQ8SpvzIRWUfVGmtgKRabBqRRnZ_R7niX-e4HdRs1ioVkjeOGsIEQJ7c [Hämtad 2021-01-29]
- Cambridge University Press (2021). *Greenwashing*.
<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/greenwashing> [Hämtad 2021-05-31]
- Clarín, A. & Johansson, S. (2009). *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror: Hur påverkas klimat och miljö av olika matvaror?*
https://www.diva-portal.org/smash/record.jsf?fbclid=IwAR25s-V39YSkTTBtPsbgs3-njqDwKDqoXqo8rRN-7zz7p_jzrzOgCupqA&pid=diva2%3A903478&dswid=43
[Hämtad 2021-01-29]
- Carvalho, F.P. (2017). Pesticides, environment, and food safety. *Food and energy security* 6 (2): 48-60. doi: <https://doi-org.ezproxy.hkr.se/10.1002/fes3.108> [Hämtad 2021-09-23]
- Edgar, T. & Manz, D. (2017). Convenience Sampling. *Research Methods for Cyber Security*. <https://www.sciencedirect.com/topics/computer-science/convenience-sampling>
- Fernández, M., Cebrián, G., Regadera, E. & Fernández, M.Y. (2020). Analysing the Relationship between University Students' Ecological Footprint and Their Connection with Nature and Pro-Environmental Attitude. *International journal of environmental research and public health* 17(23): 8826. doi: [10.3390/ijerph17238826](https://doi.org/10.3390/ijerph17238826)

Folkhälsomyndigheten (2019). *Folkhälsopolitikens åtta molområden*.
<https://www.folkhalsomyndigheten.se/folkhalsoarbete/folkhalsopolitikens-mal/de-atta-malomradena-inom-folkhalsopolitiken/> [2021-03-27]

Folkhälsomyndigheten (2020). *Hur hänger livsvillkor och hälsa ihop?*
<https://www.folkhalsomyndigheten.se/folkhalsorapportering-statistik/tolkad-rapportering/folkhalsans-utveckling/hur-hanger-livsvillkor-och-halsa-ihop/> [2021-03-20]

Folkhälsomyndigheten (2021). *Om viruset och sjukdomen*.
<https://www.folkhalsomyndigheten.se/smittydd-beredskap/utbrott/aktuella-utbrott/covid-19/om-sjukdomen-och-smittspridning/om-viruset-och-sjukdomen/> [2021-05-05]

Food and Agriculture Organisation of the United Nations (2019). *SAVE FOOD Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction*.
<http://www.fao.org/savefood/resources/keyfindings/en/> [2021-03-25]

Globala målen (2020). *Ingen hunger*.
<https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-2-ingen-hunger/> [Hämtad 2021-01-27]

Globala målen (2021). *10 - minskad ojämlikhet*.
<https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-10-minskad-ojamlikhet/> [2021-03-20]

Hanss, D., Böhm, G., Doran, R. & Homburg, A. (2016). Sustainable Consumption of Groceries: the Importance of Believing that One Can Contribute to Sustainable Development. *Sustainable development (Bradford, West Yorkshire, England)* 24(6): 357-370. doi: <https://doi-org.ezproxy.hkr.se/10.1002/sd.1615> [Hämtad 2021-09-23]

Hatjiathanassiadou, M., Souza, Sthephany Rayanne Gomes de, Nogueira, J.P., Oliveira, L.d.M., Strasburg, V.J., Rolim, P.M. & Seabra, L.M.J. (2019). Environmental Impacts of University Restaurant Menus: A Case Study in Brazil. *Sustainability (Basel, Switzerland)* 11(19): 5157. doi: 10.3390/su11195157

Hedenus, F., Persson, U.M. & Sprei, F. (2018). *Hållbar utveckling: nyanser och tolkningar*. Upplaga 1 Lund: Studentlitteratur

Herrmann, E. & Lindholm, M. (2015). *Mot en hållbar livsmedelskonsumtion?* En kvalitativ studie om konsumenters attityd till att köpa ekologiska livsmedel.
<http://umu.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A825585&dswid=-1479>
[Hämtad 2021-09-23]

Irandoost, M. (2016). Modelling consumers' demand for organic food products: the swedish experience. *International journal of food and agricultural economics* 4(3): 77-89.
<https://ezproxy.hkr.se/login?url=https://www-proquest-com.ezproxy.hkr.se/scholarly-journals/modelling-consumers-demand-organic-food-products/docview/1815417468/se-2?accountid=11907> [Hämtad 2021-09-23]

Jordbruksverket (2021). *Matsvinn och förluster vid livsmedelsproduktion*.
<https://jordbruksverket.se/jordbruket-miljon-och-klimatet/matsvinn-och-forluster-vid-livsmedelsproduktion> [Hämtad 2021-03-25]

Livsmedelsverket (2018). *Obligatorisk ursprungsmärkning av kött och fisk på restaurang och i storhushåll*.
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/om-oss/regeringsuppdrag/rapport-obligatorisk-ursprungsmarkning-av-kott-och-fisk-pa-restaurang-och-i-storhushall.pdf>. [Hämtad 2021-06-01]

Livsmedelsverket (2017). *Ohälsosamma matvanor riskerar den svenska folkhälsan*.
<https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/debattartiklar/ohalsosamma-matvanor-riskerar-den-svenska-folkhalsan?fbclid=IwAR30WTBvgUpzYpM2c02JPCfdylgISzNiKYrQljxzMUO2FvQXSANnENVlaD8> [Hämtad 2021-01-29]

Livsmedelsverket (2020). *Ekologisk mat*.
<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/ekologisk-mat1> [Hämtad 2021-01-27]

Livsmedelsverket (2020). *Näringsrekommendationer*.
<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/naringsrekommendationer> [Hämtad 2021-05-28]

Löfgren, K. (2016). *Introduktion till semistrukturerade intervjuer som vetenskaplig metod inom samhällsvetenskaperna* [video].
<https://www.youtube.com/watch?v=9BOoeiOKN5Q> [Hämtad 2021-04-07]

Marquis, C., Toffel, M.W. & Zhou, Y. (2016) Scrutiny, Norms, and Selective Disclosure: A Global Study of Greenwashing. *Organisationsvetenskap (Providence, R.I.)* 27(2): 483-504. doi: <http://dx.doi.org/10.1287/orsc.2015.1039>

Naturskyddsföreningen (2014). *Rapport - Grön ekonomi*.
https://www.naturskyddsforeningen.se/sites/default/files/dokument-media/rapporter/Gr%C3%B6n%20ekonomi_4.pdf [Hämtad 2021-05-31]

Naturskyddsföreningen (2016). *6 anledningar att byta till eko*.
<https://www.naturskyddsforeningen.se/vad-vi-gor/jordbruk/eko/6-anledningar-att-byta-till-eko> [Hämtad 2021-01-27]

Naturskyddsföreningen (2018). *Sant eller falskt om eko*.
<https://www.naturskyddsforeningen.se/vad-vi-gor/jordbruk/fragor-svar-ekologiskt> [Hämtad 2021-05-28]

Naturskyddsföreningen (2019). *Framtiden behöver ekologiskt*.
<https://www.naturskyddsforeningen.se/framtiden-behoover-ekologiskt> [Hämtad 2021-01-27]

Naturskyddsföreningen (2021). *Ekologisk eller konventionell odling – vad ger störst klimatpåverkan?*
<https://www.naturskyddsforeningen.se/ekologisk-odling-klimatpaverkan> [Hämtad 2021-03-28]

Naturvårdsverket & Jordbruksverket (2019). *Minskade utsläpp av växthusgaser från jordbruket med ökad produktion? Scenarier till 2045 för utsläpp och upptag av växthusgaser inom jordbrukssektorn*.
<http://www.naturvardsverket.se/upload/sa-mar-miljon/klimat-och-luft/klimat/tre-satt-att-berakna-klimatpaverkande-utslapp/Jordbruksscenarier-2045.pdf> [Hämtad 2021-01-30]

Nära mat (2020). *Projektrapport: digital mötesplats för lokalproducerade livsmedel*.
<https://xn--nramat-bua.nu/wp-content/uploads/2020/02/norrbottnisk-mat-rapport-digital-med-bilagor.pdf> [Hämtad 2021-07-07]

Pellmer Wramner, K., Wramner, B., & Wramner, H. (2017). *Grundläggande folkhälsovetenskap*. Fjärde upplagan Stockholm: Liber

Petljak, K., Štulec, I., & Renko, S. (2017). Consumers willingness to pay more for organic food in Croatia. *Ekonomski vjesnik* 30(2): 441-455.
<https://ezproxy.hkr.se/login?url=https://www-proquest-com.ezproxy.hkr.se/scholarly-journals/consumers-willingness-pay-more-organic-food/docview/1986314191/se-2?accountid=11907> [Hämtad 2021-09-23]

Perego, A., Rocca, A., Cattivelli, V., Tabaglio, V., Fiorini, A., Barbieri, S., Schillaci, C., Chiodini, M.E., Brenna, S. & Acutis, M. (2019). Agro-environmental aspects of conservation agriculture compared to conventional systems: A 3-year experience on 20 farms in the Po valley (Northern Italy). *Agricultural systems* 168: 73-87.
<https://www-sciencedirect-com.ezproxy.hkr.se/journal/agricultural-systems> [Hämtad 2021-09-23]

Regeringen (2015). *Hållbar konsumtion och produktion*.
<https://www.regeringen.se/regeringens-politik/globala-malen-och-agenda-2030/hallbar-konsumtion-och-produktion/> [2021-03-27]

Regeringen (2017). *Sverige och Agenda 2030 -rapport till FN:s politiska högnivåforum 2017 om hållbar utveckling*.
<https://www.regeringen.se/49f007/contentassets/309173a5a3314a8eb2c19f35f942ce28/sverige-och-agenda-2030--exempelsamling.-pdf> [Hämtad 2021-01-29]

SLU Holding (2019). *Närproducerade råvaror - Bästa receptet för att minska klimat- och miljöpåverkan enligt restaurangchefer i en ny undersökning*.
<https://www.sluholding.se/nyheterna/pressmeddelande/602-narproducerade-ravaror-basta-receptet-for-att-minska-klimat-och-miljopaverkan-enligt-restaurangchefer-i-ny-undersokning> [Hämtad 2021-07-20]

Stoknes, P. E. (2014). Rethinking climate communications and the “psychological climate paradox”. *Energy Research & Social Science* 1: 161-170. doi:
<https://doi.org/10.1016/j.erss.2014.03.007>

Synonymerna (2021). <https://synonymerna.se/attityd> [Hämtad 2021-01-29]

Synonymerna (2021). <https://synonymerna.se/tillampning> [Hämtad 2021-01-29]

- Thurén, T. (2004). *Vetenskapsteori för nybörjare*. Ideologi och politik, Liber AB.
- Trafialek, J., Czarniecka-Skubina, E., Kulaitienė, J. & Vaitkevičienė, N. (2019;2020) Restaurant's Multidimensional Evaluation Concerning Food Quality, Service, and Sustainable Practices: A Cross-National Case Study of Poland and Lithuania. *Sustainability (Basel, Switzerland)* 12(1): 234. doi:10.3390/su12010234
- Vilhelmsson, A. & Tengland, P. (2016). Global folkhälsa: om livsvillkor, sjukdomar och social rättvisa. Studentlitteratur AB, Lund
- Vilhelmsson, A. (2016). Hälsans bestämningfaktorer. I Vilhelmsson, A. & Tengland, P.-A. (red.) *Global folkhälsa: om livsvillkor, sjukdomar och social rättvisa*. Lund: Studentlitteratur, ss. 131-174.
- Wegener, J., Fong, D. & Rocha, C. (2018). Education, practical training and professional development for public health practitioners: a scoping review of the literature and insights for sustainable food system capacity-building. *Public health nutrition* 21(9): 1771-1780. doi: 10.1017/S1368980017004207
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L.J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J.A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S.E., Srinath Reddy, K., Narain, S., Nishtar, S. & Murray, C.J.L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet (British edition)* 393(10170): 447-492. doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4
- World Health Organization (2017). *Determinants of health*. <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/determinants-of-health> [2021-04-06]
- Wittman, H., Chappell, M.J., Abson, D.J., Kerr, R.N., Blesh, J., Hanspach, J., Perfecto, I. & Fischer, J. (2017). A social-ecological perspective on harmonizing food security and biodiversity conservation. *Regional environmental change* 17(5): 1291-1301. doi: 1007/s10113-016-1045-9

8. Bilagor

Bilaga 1. Informationsbrev

Matens betydelse till en ekologisk hållbarhet

Hej!

Vi är studenter vid Högskolan i Kristianstad, och det har blivit dags för oss att genomföra vårt examensarbete. Vi finner ett stort intresse för mat och miljöfrågor, och har därför valt att studera attityder och tillämpningar kring hållbar mat utifrån ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv. Vi har som avsikt att studera detta på olika restauranger, där vi vill undersöka hur olika restaurangchefer förhåller sig till klimatsmart mat. För att vi ska kunna genomföra denna studie, är din medverkan viktig. Detta informationsbrev riktar sig alltså till dig som restaurangchef, där vi önskar ditt samtycke till att delta.

Undersökningen är av kvalitativ ansats och vi har valt att använda intervjuer i genomförandet. Som deltagare i studien kommer du att bli intervjuad, och tiden vi avsätter är ca 30-45 minuter. Intervjuerna sker på din restaurang, eller eventuellt via ett digitalt möte beroende på din önskan. Viktigt att veta är att din medverkan är helt och hållet frivillig, och du kan när som helst avbryta ditt deltagande utan några som helst konsekvenser. Intervjuerna ligger som grund för arbetet, och under genomförandet kommer vi att behöva ha en ljudinspelning igång för att sedan kunna bearbeta och bryta ner materialet till ett resultat. Allt underlag och således dina personliga uppgifter kommer att behandlas konfidentiellt, och på ett sätt så att inga obehöriga kommer åt dem. Du kommer alltså att vara odentifierbar. Efter examination kommer även vi som forskare i projektet att radera både ljudinspelning, och således de kontaktuppgifter vi har om dig, då intervjuerna enbart är till för denna studien.

Kontaktpersoner:

Emmie Andersson
Epost: emmie.andersson0172@stud.hkr.se
Mobil: 0767620280

Jasmine Bohlin
Epost: jasmine.bohlin0015@stud.hkr.se
Mobil: 0727235550

Handledare: Matilda Ahl
Epost: matilda.ahl@hkr.se

Bilaga 2. Intervjuguide

1. Vad fick dig intresserad till att vilja delta i denna studien?
2. Hur länge har du arbetat som restaurangchef?
3. Vilka skulle du säga är de mest populära måltiderna som gäster beställer?
 - *Varför tror du att denna/dessa måltid/måltider är det mest populära?*
4. Vad anser du generellt är hållbar mat?
5. Har du några erfarenheter eller tidigare kunskaper som relateras kring att idag servera hållbar mat?
6. Hur skulle du som restaurangchef definiera en ekologisk hållbarhet?
7. Hur ser du på ekologisk hållbarhet i relation till eran restaurang?
8. Hur förhåller er restaurang sig till en hållbar konsumtion och produktion?
 - *Serverar ni någon mat som ni vet kommer från ekologiska odlingar?*
9. Hur tänker ni ur ett ekologiskt hållbarhetsperspektiv vid beställning av varor?
10. Hur ser matsvinnet ut på er restaurang?
 - *Om högt matsvinn: arbetar ni för att minska det, isåfall hur?*
 - *Om lågt matsvinn: Varför tror du att ni har ett lågt matsvinn? Tänker ni ur ett miljöperspektiv?*
11. Hur tillämpar ni maten som blir över?
12. Vad har ni för attityder till vegetariska rätter på menyn?
 - *Förklara gärna hur ni tillämpar detta på er restaurang.*
13. Livsmedelsproduktionen anses ha en stor påverkan på den globala uppvärmningen. Är detta något ni förhåller er till vid framtagningen av menyer och inköp av varor?
14. Arbetar ni efter att använda säsongsbaserade råvaror? Och isåfall varför?
15. (Serverar ni fisk?) Vad är era attityder till att nyttja haven och de marina resurserna på ett hållbart sätt? Tex msc märkt fisk? Står för hållbart fiske, vildfångad med minimal påverkan på havsmiljön
 - *Hur agerar ni utifrån detta?*
16. Hur ser du som restaurangchef på framtidens mat, gällande hållbara lösningar och utmaningar?
17. Har du någonting mer som du vill dela med dig av?