



## Mycket Mat Slängs i Onödan

---

*”Håkan blir rasande när Anna kommer hem med mat som har kort hållbarhet. Han vitnar i ansiktet av ilska när hon packar upp bacon som måste ätas närmast veckan eller mjölk som bara har ett par dagar på sig.” av Jonas Gardell, Så går en dag ifrån vårt liv och kommer aldrig åter.*

Jag läste denna bok för många år sedan när jag var en ung, nyinflyttad student i Uppsala. Flera år hade passerat, utan att jag ens tänkte på det, men spår av ovannämnda citat dök upp i mitt medvetande när jag började forska om matsvinn.

Så nu jag vill fråga dig: Vilken typ av konsument är du? Identifierar du dig med Anna, eller med Håkan?

Det är inte längre en nyhet att varje år slängs en tredjedel av all den mat som produceras och att en stor del av matsvinn beror på att konsumenter är ovilliga att konsumera varor som är visuellt suboptimala. Med mat som är visuellt suboptimal menar man, inom forskningen, mat som har en ovanlig form, eller mat som inte har en perfekt färg, eller kanske är lite skadad, men som ändå är säker att äta. Med andra ord, mat som inte uppfyller vår idealiska standard hamnar i soptunnan. Trots att maten aldrig varit säkrare, så är vi rädda för den nuförtiden.

En del matsvinn är oundvikligt, men de nuvarande mängderna tyder på en ineffektiv resursanvändning. Som exempel så används ungefär 24% av den totala vattenanvändningen och odlingsmarken idag för att producera mat som blir avfall [1, 2].

Varför väljer vi den mat som vi väljer? Varför slänger vi den trots att det fortfarande går att äta? Var kommer våra attityder och preferenser ifrån, och går de att ändra på?

Som konsumenter ställs vi dagligen inför beslut om vilka livsmedel vi ska köpa och äta. Visuella egenskaper hos livsmedel kan framkalla både positiva och negativa attityder hos konsumenter, beroende på hur de framstår. Och dessa attityder spelar också en viktig roll i köpbeslutet [3].

I två studier med svenska konsumenter [3, 4] har vi undersökt (1) om man kan förutse konsumenternas köpintresse för visuellt suboptimal mat med hjälp av både implicita och explicita metoder, och (2) om känslor och attityder fungerar som medlare i relationen mellan visuell suboptimal

mat och förväntat gillande. Det övergripande målet med dessa två studier var att få en bättre insyn i konsumenternas köpbeslut.

Den första studien ger en bättre förståelse för hur man bäst kan fånga konsumenternas attityder (det man säger att man tycker är kanske inte alltid det man faktiskt tycker) och lyfter vikten av implicita metoder som spelar en viktig roll i att förutse konsumenternas köpbeslut. Dessutom så betonar studien vikten av att skilja mellan olika nivåer av suboptimal mat. Medan konsumenterna kanske är mer villiga att köpa suboptimal mat som har lite konstig form eller något avvikande färg (som t ex. mer eller mindre mogen färg), så är de flesta inte alls intresserade att äta mat som är något skadad, trots att den är säker att äta. Detta resultat blev också bekräftat i den andra studien [4]. Förutom detta, så visar resultaten i den andra studien [4] att suboptimal mat framkallar negativa känslor som tillsammans med attityderna påverkar köpbeslutet.

Sammanfattningsvis så är det en svår utmaning, både när det gäller att kunna förstå och påverka konsumenternas beteende och att kunna minska matsvinnet. Även om konsumenterna säger att de inte vill slösa bort mat, så leder deras prioriteringar och bekvämlighet ändå till ett ökat matsvinn.

Forskningen visar att vår negativa inställning till mat med ett dåligt utseende är högst överdriven. Men jag tror att om vi fortsätter att prata om vad konsekvenserna blir av matsvinn, tillsammans med de många initiativ som har tagits i hela landet - från både företag och myndigheter - för att minska matsvinnet i framtiden, så kommer förståelsen och situationen att förändras till det bättre.

Andreea Bolos  
Insight Consultant, Innovation  
Doktorandstudent, Sveriges lantbruksuniversitet

---

För mer information

1. Kummu M, de Moel H, Porkka M, Siebert S, Varis O, Ward PJ (2012) Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use. *Science of The Total Environment* 438:477–489
2. Aschemann-Witzel J (2016) Waste not, want not, emit less. *Science* 352:408–409
3. Bolos LA, Lagerkvist CJ, Kulesz MM (2019) Complementarity of implicit and explicit attitudes in predicting the purchase likelihood of visually sub-optimal or optimal apples. *Food Quality and Preference* 75:87–96
4. Bolos LA, Lagerkvist C-J, Normann A, Wendin K (2021) In the eye of the beholder: Expected and actual liking for apples with visual imperfections. *Food Quality and Preference* 87:104065