



# Matsvinn – ett problem eller ett medel för andra samhällsfunktioner?

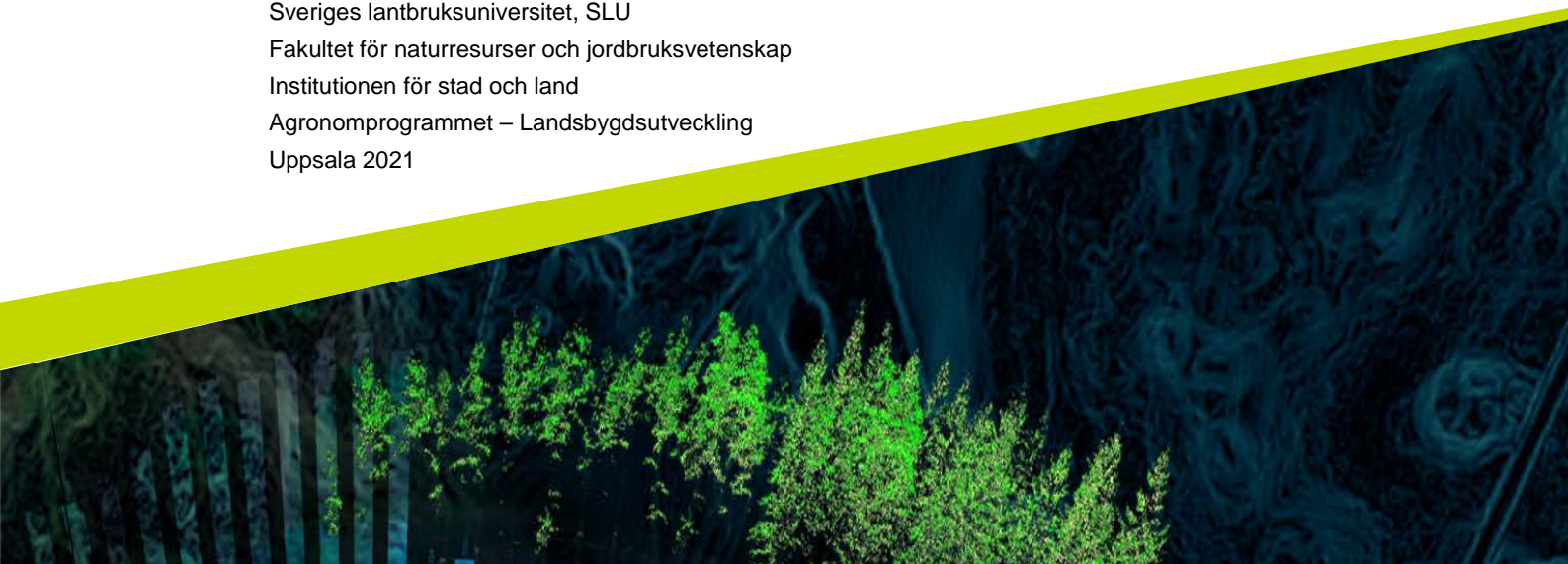
– En studie av tre matsvinnshanterande verksamheter på Åland

---

*A problem or a means for other societal functions – A study of three organisations of food waste management on Åland Islands*

Anni Holmström

Självständigt arbete • 15 hp  
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU  
Fakultet för naturresurser och jordbruksvetenskap  
Institutionen för stad och land  
Agronomprogrammet – Landsbygdsutveckling  
Uppsala 2021



# Matsvinn – ett problem eller ett medel för andra samhällsfunktioner?

## – Matsvinnets organisering

*A problem or a means for other societal functions – A study of three organisations of food waste management on Åland Islands*

Anni Holmström

**Handledare:** Katarina Pettersson, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

**Examinator:** Malin Beckman, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

**Omfattning:** 15 hp

**Nivå och fördjupning:** Grundnivå, G2E

**Kurstitel:** Självständigt arbete i landsbygdsutveckling

**Kurskod:** EX0888

**Program/utbildning:** Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling

**Kursansvarig inst.:** Institutionen för stad och land

**Utgivningsort:** Uppsala

**Utgivningsår:** 2021

**Elektronisk publicering:** <https://stud.epsilon.slu.se>

**Nyckelord:** Matsvinn, Organisering, Matnav, Food Hubs, Matsvinnnav, Food Waste Hubs, Samhällsfunktion

### **Sveriges lantbruksuniversitet**

Fakultet för naturresurser och jordbruksvetenskap

Institutionen för stad och land

Avdelningen för landsbygdsutveckling

## Publishing and archiving

Approved students' theses at SLU are published electronically. As a student, you have the copyright to your own work and need to approve the electronic publishing. If you check the box for **YES**, the full text (pdf file) and metadata will be visible and searchable online. If you check the box for **NO**, only the metadata and the abstract will be visible and searchable online. Nevertheless, when the document is uploaded it will still be archived as a digital file.

If you are more than one author you all need to agree on a decision. Read about SLU's publishing agreement here: <https://www.slu.se/en/subweb/library/publish-and-analyse/register-and-publish/agreement-for-publishing/>.

YES, I/we hereby give permission to publish the present thesis in accordance with the SLU agreement regarding the transfer of the right to publish a work.

NO, I/we do not give permission to publish the present work. The work will still be archived and its metadata and abstract will be visible and searchable.

## Sammanfattning

Matsvinn är ett problem på flera nivåer i produktionskedjan och har därför blivit ett komplext problem som är svårt att lösa. Uppsatsens syfte är att studera hur organiseringen för att motverka matsvinn ser ut samt hur den påverkar livsmedelssystemet och kan fungera bidragande till samhället i stort. En annan viktig fråga att besvara är vilka konsekvenser hanteringen av matsvinn får socialt, ekologiskt och ekonomiskt. De studerade verksamheterna är en matbank, en svinnrestaurang och ett projekt som strävar efter ett mer hållbart livsmedelssystem. De valda verksamheterna befinner sig på Åland. Tre personer intervjuades vilka är nyckelpersoner i varje verksamhet. Den teori som appliceras är organisationsteorin Food Hub som översätts till matnav (egen översättning). Den kan beskrivas som en organisationsmodell för att organisera matproduktionen på ett mer hållbart sätt. Det är en bred definition som innefattar många viktiga egenskaper som berör de sociala, ekologiska och ekonomiska aspekterna. Egenskaperna kan sedan appliceras hos matsvinnshanteringen och dess organisering, vilket gjorde att begreppet matsvinnsnäv utvecklades. Resultaten visar att matsvinnet kan fungera som ett medel för att uppnå olika mål. Trots de problem matsvinnet orsakar bidrar det och dess organisering till flera positiva aspekter. Till exempel: arbetsintegrering, medvetenhet kring livsmedelsproduktion inkluderande dess matsvinn eller relationskapande genom samarbeten, vilka kan ses som centrala aspekter i ett mat(svinn)snäv. Å ena sidan kan verksamheterna var för sig med sina funktioner och samarbeten utgöra ett mindre matsvinnsnäv, å andra sidan kan de tillsammans skapa ett kraftfullare matsvinnsnäv. Deras lika men också olika funktioner förstärker och breddar nävet. Ett matsvinnsnäv skulle sammankoppla aktörer ytterligare under en och samma enhet, vilket belyser den problematik som finns; på vilken nivå i livsmedelskedjan sker matsvinnet, hur mycket handlar det om och vem är slutligen ansvarig. När dessa frågor börjar bearbetas är det sedan lättare att faktiskt motverka grundproblematiken, det vill säga eliminera matsvinnet.

*Nyckelord: Matsvinn, organisering, matnav, matsvinnsnäv, samhällsfunktion*

## Abstract

Food waste is a problem on many levels in the production chain and has therefore been a complex problem to solve. The purpose of the essay is to study how the organisation of counteracting food waste look like, how it affects the food system and how it can contribute to the whole society. Another important question to be answered is what consequences food waste has on the society regarding the social, ecological and economical aspects. The studied organisations are a food bank, a restaurant which cook based on food waste and a project striving for a more sustainable food production system. The chosen organisations are placed on the Åland Islands. Three people were interviewed and were the key persons in each organisation. The theory used is the organisation theory Food Hub. It can be described as a model of organisation for the organisation of food production in a more sustainable way. It is a broad model which includes many important qualities that touches the social, ecological and economical aspects. The qualities can then be applied in the food waste management and their organisation, which led to the development of the concept of Food Waste Hub. The results show that food waste can work as a means to achieve different goals. After all the problems that the food waste is causing, it and its organisation contributes to different positive aspects. For example, work integration, awareness around food production including food waste or relationship building through collaborations, which can see as central aspects in the Food (Waste)

Hub. On one hand the organisations can based on their own functions and collaboration form a smaller Food Waste Hub, on the other hand they can together create a more powerful Food Waste Hub. Their equal but also unequal functions strengthen and broaden the Hub. A Food Waste Hub could connect actors more under the same unit, which enlighten the issues that are existing; at what level in the food production chain does food waste occur, how much is it and who is in the end responsible. When these questions start to process it is easier to actually counteract the main issue that is to eliminate the food waste.

*Keywords: Food waste, Organisation, Food Hub, Food Waste Hub, Societal function*

# Innehållsförteckning

<b>1. Inledning</b> .....	<b>9</b>
1.1. Syfte.....	10
1.1.1. Frågeställningar .....	10
1.2. Bakgrund .....	10
1.2.1. Definition av matsvinn.....	10
1.2.2. Matsvinnets uppkomst och dess statistik .....	11
1.2.3. Introduktion till Ålands livsmedelskedja .....	12
1.3. Avgränsningar .....	13
<b>2. Metod och material</b> .....	<b>14</b>
2.1. Intervjuer.....	14
2.2. Urval .....	15
2.2.1. Introduktion till verksamheterna.....	15
<b>3. Teori</b> .....	<b>17</b>
3.1. Food Hubs – ”Matnav” .....	17
3.1.1. Matnav som förmedlare .....	19
3.1.2. En alltför bred definition? .....	19
3.1.3. ”Matsvinnssnav” .....	20
<b>4. Resultat och analys</b> .....	<b>22</b>
4.1. Matsvinn som medel för att nå olika mål.....	22
4.1.1. Matbanken som mellanhand.....	22
4.1.2. Arbetsintegrering.....	24
4.1.3. Kunskaps- och informationsspridning.....	24
4.1.4. Utbildningsmål i samband med matsvinnshantering .....	26
4.1.5. Relationsskapande och samarbete .....	28
4.1.6. Klimatsmarta val och samhällsansvar .....	29
<b>5. Diskussion och slutsatser</b> .....	<b>31</b>
5.1. Hur ser organiseringen för att motverka matsvinn ut, på Åland? .....	32
5.2. Hur motverkas matsvinn inom de studerade organisationerna? .....	32
5.3. Vilka sociala, ekologiska och ekonomiska effekter är kopplade till hanteringen av matsvinnet?.....	33

5.4. Framtida forskning .....	34
<b>6. Referenslista .....</b>	<b>35</b>
6.1. Informanter .....	37
<b>Tack .....</b>	<b>38</b>
<b>Bilaga – Intervjufrågor .....</b>	<b>39</b>





# 1. Inledning

Matsvinn är den mat som vi människor skulle kunnat förbruka men som gått förlorad. Ungefär en tredjedel av all mat som produceras globalt blir till matsvinn, vilket motsvarar ca 1,3 miljarder ton per år (Gustavsson et al. 2011). I och med den komplexa utveckling som skett i samhället har matsvinnet blivit allt svårare att lokalisera och därmed att motverka. Från att ha gått från ett samhälle där alla människor hade nära kontakt med produktion av mat till att utvecklas till dagens moderna konsumtionssamhälle där majoriteten förlitar sig på stora butikskedjor, vilka skall leverera stora mängder produkter världen över. Det här sätter livsmedelssystemet på prov. Närvenen et al. (2020) beskriver matsvinn som ”a wicked problem”, vilket beskriver matsvinnproblematiken som ett ostrukturerat, tvärgående och svårlöst problem. Det är ett problem som bygger på flera orsaker, som är svåra att lokalisera och det är inte ensidigt hur matsvinn skall definieras. Problemet finns på flera nivåer och involverar flera aktörer, vilket gör att det är just ett tvärgående problem som är svårt att lösa. Flera aktörer måste arbeta för att motverka det och flera lösningar måste implementeras. En lösning kan inte motverka alla matsvinnproblem. Närvenen skriver om lösningar som krockar; skall matsvinn distribueras genom matbanker eller skall det omvandlas till djurfoder (Närvenen et al. 2020)?

Matsvinnet sker på flera nivåer i livsmedelskedjan och är ett slöseri med energi med tanke på hur vi hanterar resurser. Ur klimatperspektiv sker stora mängder utsläpp vid tillverkningen av maten, och om det då slängs mycket av den mat som egentligen skulle kunna ha ätits utnyttjar och utsätter man naturens kapaciteter i onödan, såsom användande av land, vatten och utsläpp. En annan aspekt är distributionen av mat i världen: vissa lider av hunger medan andra lider av övervikt. Men det är då viktigt att poängtera att båda kanske lider av näringsförluster (Tiffin 2014). I och med framtidens växande befolkning kanske den logiska lösningen i många ögon skulle vara att producera mera. Dock visar studier av hur mycket matsvinn som faktiskt sker, att det snarare handlar om hur man skall minska matsvinnet och fördela maten rättvisare, vilket bidrar till en social och ekonomisk utjämning. I och med matsvinn i livsmedelskedjan minskar givetvis även de inblandade aktörernas ekonomi, de vill ju hellre sälja sina produkter än att slänga dem. Ur ett socialt perspektiv handlar det dels om direkta ekonomiska faktorer, vilket påverkar familjeförhållande och hälsa. Och dels handlar det mer om indirekta

faktorer då matsvinn är en faktor som bidrar till klimatförändringar, i och med de utsläpp som skapas vid produktionen. FAO (FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation) beräknar att mer än 10% av de globala utsläppen består av livsmedelsförluster och svinn (FAO 2017).

Matsvinn sker alltså på flera nivåer i livsmedelskedjan. För att uppnå ett hållbart livsmedelssystem behöver dessa hål täppas till. Resurshantering i form av bland annat en icke-hållbar attityd till hantering av resurser behöver förändras för att skapa ett mer välmående samhälle för både människor, djur och miljö. Organisationer som vill motverka matsvinn, skulle kunna ses som ett nav för de olika nivåerna. De hjälper rent konkret till att motverka och/eller vill uppmärksamma att matsvinnet sker i vår vardag. Frågan är om de matsvinnshanterande organisationerna kan generera synergieffekter i samhället i övrigt?

## 1.1. Syfte

Mitt syfte är att studera hur organiseringen för att motverka matsvinn ser ut på Åland och kan fungera bidragande till samhället i stort. Detta genom att undersöka tre olika typer av verksamheter som arbetar för att motverka matsvinn; en matbank, en svinnrestaurang och ett projekt som vill utveckla ett mer välmående livsmedelssystem genom dels en utbildningssatsning som skall ge större inkludering och ansvarstagande.

### 1.1.1. Frågeställningar

- Hur ser organiseringen för att motverka matsvinn ut, på Åland?
- Hur motverkas matsvinn inom de studerade organisationerna?
- Vilka sociala, ekologiska och ekonomiska effekter är kopplade till hanteringen av matsvinnet?

## 1.2. Bakgrund

### 1.2.1. Definition av matsvinn

För en bättre förståelse kommer begreppet matsvinn diskuteras nedan. Definitionen av matsvinn kan kännas aningen diffus eftersom svinn sker över hela livsmedelskedjan och därför beror på olika faktorer, samt att definitionen av matsvinn ännu inte är helt enhetlig. Matavfall kategoriseras in i två delar: *oundvikligt* eller *onödigt* (Naturvårdsverket 2021).

*Oundvikligt matavfall* kan vara skal, kaffesump eller ben och är sådant som alltid kommer finnas. Medan onödigt matavfall kan vara matrester eller förpackningar med mat som aldrig förbrukas. Ett problem som kan ses inom termen *oundvikligt matavfall* är att många delar av produkten faktiskt går att använda eller återanvända. Benrester eller grönsaksrester går att göra buljong på, av morotsblast kan man göra pesto, fruktskal kan användas som smakförstärkelse, äggskal kan fungera som näring till växter och så vidare. Privatpersoner kan alltså utnyttja en stor del av det oundvikliga matavfallet om de vill. För större enheter såsom företag handlar det snarare om att omvandla det till energi, eftersom det är en tidsmässig ekonomisk fråga att ta vara på produkter på så olika sätt. Frågan är alltså om *oundvikligt* är ett bra begrepp? Det kan missuppfattas som att det svinnet som uppstår inte går att göra något åt.

*Onödigt matavfall* är det som kallas matsvinn, det vill säga den mat som produceras till människan men av någon anledning inte konsumeras (ibid.). Gustavsson et al. (2011) beskriver onödigt matavfall i olika termer beroende på när svinnet sker i livsmedelskedjan. Den typ av svinn som sker vid produktionen eller industri såsom processande eller förpackande kallas för livsmedelsförluster. Matsvinn kallas det först senare i livsmedelskedjan på detaljhandels- och konsumentnivå enligt Gustavsson et al. (2011). I avsnittet nedan om statistik (1.2.2) diskuteras detta ytterligare. Uppsatsen utgår från definitionen onödigt matavfall och mer precist under termen matsvinn, eftersom organisationerna arbetar främst med svinn på detaljhandelsnivå.

Många av de handelsnormer som finns idag bidrar till större livsmedelsförluster samt matsvinn. EU:s handelsnormer om hur en viss grönsak skall se ut, hur färsk den skall vara med mera för att uppnå en ”god marknadsmässig kvalitet”, sätter producenten i ett dilemma där hen behöver ibland slänga helt ätbara produkter på grund av dessa normer (Jordbruksverket 2021). Detta gäller likaså i butikerna, varorna skall vara fräscha och de som inte uppfyller kraven sållas ofta ut. Detta har dels bidragit till ett större svinn och dels påverkat konsumentens syn på hur mat skall se ut. Vi människor har en minskad förståelse om vad som är bra respektive dålig mat och därmed kan definitionen av vad som anses vara matsvinn eller inte variera hos människor.

### 1.2.2. Matsvinnets uppkomst och dess statistik

Loxbo (2011) beskriver förluster av mat i olika delar av produktionskedjan beroende på hur välmående samhället är, det vill säga ett fattigare land lider ofta mer av så kallade livsmedelsförluster medan i mer utvecklade länder sker matsvinnet senare i livsmedelskedjan. Livsmedelsförluster sker i början av livsmedelskedjan och kan vara att grödor lidit av sjukdomar, skördeförluster, brist på bra lagringsmöjligheter och förpackningsmöjligheter eller långsamma transporter. Detta förklaras av brist på goda jordbruks- och förvaringstekniker i

jämförelse med höginkomstländer. I höginkomstländer brukar problemen synas senare i kedjan, det vill säga det största matsvinnet sker i detaljhandeln och hushållen (Loxbo 2011). Här pekar man på vad utvecklingen av ett modernt konsumentsamhälle har fört med sig gällande hur man hanterar och ser på mat. Matsvinnet blir snarare till följd av detaljhandelns och konsumenternas beteende än av bristande faktorer i produktionen såsom teknologi (Gustavsson et al. 2011). Detta visar att ungefär lika mycket mat går förlorad men i olika skeenden i processen från producent till hushåll (Loxbo 2011). En ny rapport från FAO (2021) visar dock att det även slängs mycket mat bland hushållen i låginkomstländer. Detta visar att det antagligen slängs ännu mer mat än tidigare förutspåts samtidigt som det kanske inte alltid följer det generella mönster som tidigare förknippats med låginkomstländer. Detta visar ett ytterligare problem när det gäller matsvinn, det vill säga hur mycket slängs det och när i processen händer det?

I FAO:s (2021) senaste rapport om matsvinn "UNEP Food Waste Index Report 2021" diskuteras problematiken att det finns bristande eller ingen statistik alls om hur mycket matsvinn som sker samt när det händer, i olika länder. En annan del av problemet är att de länder som har räknat på sitt matsvinn har gjort det utifrån egna uträkningsgrunder, vilket gör jämförelser svåra. Rapporten har skapat en grund till att lösa problemet och presenterar ett mått att räkna ut ett lands matsvinn med, vilket kallas Food Waste Index. UNEP uppmanar att varje land tar sitt ansvar genom att ta reda på storleken på sitt matsvinn med hjälp av deras metodologi för att kunna redovisa och förhoppningsvis fullfölja delmålet 12.3 (United Nations Environment Programme 2021) som lyder: "Till 2030, halvera det globala matsvinnet per person i butik- och konsumentledet, och minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förlusterna efter skörd" (UNDP 2021). Till exempel Luke, Finlands naturresursinstitut, påbörjade år 2018 att utveckla statistik för matsvinn tillsammans med de olika livsmedelsaktörerna. Närvenen et al. (2020) beskriver på liknande sätt att det finns stora hål i beräkningen av hur stort matsvinnet egentligen är och menar att det gör det problematiskt att motivera olika aktörer i livsmedelskedjan att motverka matsvinnet.

### 1.2.3. Introduktion till Ålands livsmedelskedja

Åland är ett självstyrande örike mitt i Östersjön som tillhör Finland. Det bor ungefär 30 000 människor på Åland och de är svensktalande. På huvudön fasta Åland finns öns enda stad, Mariehamn, där en tredjedel av befolkningen bor (Nordiskt Samarbete 2020). På Åland finns ungefär 14 000 ha åkermark, vilket är ca 9 procent av den totala landarealen. Jordbruket består av både växtodling och djurhållning där växtodlingen dominerar med 65 procent jämfört med djurhållningens 35 procent. Det åländska jordbruket är relativt småskaligt och karakteriseras av att vara inriktat på specialgrödor, grönsaker och fruktodling. Antal sysselsatta inom jordbruksnäringen har minskat genom åren och bestod år 2016 av 525 stycken.

Inom tillverkning var det år 2016 307 sysselsatta. När det gäller det större tillverkarna finns det bland annat ett mejeri, ett slakteri och en chipsfabrik. Det finns flera småskaliga tillverkare som ofta är på gårdsnivå. Detaljhandeln består av både mindre och större aktörer. Det finns en närproducerad och kvalitetsmässig efterfrågan bland konsumenterna men att konkurrensen är hård bland övriga produkter (Ålands landskapsregering 2019).

### 1.3. Avgränsningar

Jag har valt att studera organisationer och projekt på Åland och gör därför en naturlig geografisk avgränsning. Jag har valt att utelämna livsmedelsförluster och endast fokusera på matsvinn, det svinn som sker i slutet av livsmedelskedjan, det vill säga på detaljhandels- och konsumentnivå. Oundvikligt matavfall tas inte upp mycket i uppsatsen, men nämns eftersom allting i slutändan består utav en helhet och är en del av livsmedelssystemet. Uppsatsen behandlar dock främst organiseringen kring *onödigt matavfall*. Matsvinnshanteringen avgränsas till tre verksamheter.

## 2. Metod och material

Denna del av uppsatsen kommer presentera de metodval och de avgränsningar som gjorts, samt ge en introduktion till det empiriska materialet som valts till arbetet. Studiens innehåll grundar sig på litteraturläsning och intervjuer. Intervjuernas innehåll och resultat kommer vara av intresse och betydelse för analysen, och därför kan uppsatsens upplägg presenteras som en kvalitativ intervjustudie. En kvalitativ studie försöker förstå verkligheten ur människans perspektiv, det vill säga man innehar information från informantens egna beskrivningar om hens tillvaro (Teorell & Svensson 2007).

### 2.1. Intervjuer

Eva Fägerborg (2011), en författare till boken "Etnologiskt fältarbete" skriver om hur intervjuer får en att se den upplevda verkligheten hos individer och gör att man får ta del av deras "inre", det vill säga idéer, värderingar och normer. Och hon menar att detta material öppnar upp för tolkning och analys (Fägerborg 2011). Genom att göra flera intervjuer kan man upptäcka mönster, vilket kan vara hur informanterna arbetar kring något eller hur de berättar om något. Eller så upptäcker man helt olika infallsvinklar som fördjupar ens arbete, och därför skall man undvika ett allt för smalt material, såsom att endast intervju en person. Då kan risken vara att insamlingsmaterialet blir bristfälligt och ensidigt (ibid.). Intervjuers genomförande kan enligt Fägerborg delas in i strukturerade och ostrukturerade. I en strukturerad intervju finns formulerade frågor förberedda medan i en ostrukturerad är det mer likt ett öppet samtal. En semistrukturerad intervju rör sig emellan dessa två former.

Tyvärr gjordes inga intervjuer på plats utan de skedde genom kommunikationsverktyget Zoom under rådande pandemi. Detta betyder även att inga observationer har gjorts, vilka kunde ha fungerat som ett bra komplement till intervjuerna. Informanterna har innan intervjuerna blivit informerade om uppsatsens syfte, om inspelning och möjligheten att vara anonym. Alla intervjupersoner har godkänt att bli namngivna i uppsatsen. Jag upplevde att intervjuerna fungerade bra digitalt och har sina fördelar såsom sparande av tid samt direkt lösning med inspelning av ljud. Däremot är det en eventuell brist att inte få

uppleva intervjun ”på riktigt”, då det ger en annan känsla att vara på plats och i samma rum som intervjupersonen. Intervjuerna var upplagda enligt semi-strukturerad modell. De genomförda intervjuerna i studien var därmed relativt öppna med några stödfrågor att luta sig tillbaka emot (se bilaga – intervjufrågor). Intervjun genomfördes på svenska i två fall och i ett fall på engelska eftersom det var informantens arbetspråk, då hon är finskspråkig.

## 2.2. Urval

Jag har valt att titta på tre olika typer av organisationer som arbetar för att motverka matsvinn. En förening som heter ”Matbanken”, ett projekt som heter ”Hungry for Saltvik” samt ett tidigare projekt: ”Emmaus returcafé”, som var en verksamhet under organisationen Emmaus. Mitt urval av verksamheter att intervjua beror på flera faktorer. Jag valde dels olika verksamheter inom matsvinnshantering; en matbank, en restaurang och ett projekt eftersom jag ville få ett bredare perspektiv till min uppsats. Deras arbete introduceras mer i nästa del. Jag ville främst undersöka verksamheter som motverkar matsvinn på detaljhandel- och konsumentnivå. Detta resulterade i valen av verksamheterna. Det kändes sedan rätt att intervjua nyckelpersonen i varje verksamhet för att få ett helhetsperspektiv över hur verksamheterna arbetar. I mina frågeställningar kan jag konstatera att alla blev besvarade, men frågeställningen ”Vilka konsekvenser får hanteringen av matsvinnet socialt, ekologiskt och ekonomiskt?” kunde ha behandlats mer kritiskt i relation till urvalet. Det är främst de sociala aspekterna som behandlas i uppsatsen/studien, eftersom de fokuserades och därmed belystes mest av de olika verksamheterna. Ett alternativ kunde ha varit att omformulera frågeställningen och fokuserat endast på sociala mål, men jag valde att behålla frågeställningen, eftersom de miljömässiga och ekonomiska aspekterna också tas upp och i slutändan är viktiga för att förstå helheten i matsvinnshantering. Andra verksamheter som fokuserar mer på ekologiska och ekonomiska värden kunde ha studerats, samtidigt har jag fått fram intressanta resultat, som lett till vidare diskussion inom de verksamheter jag studerat. De sociala värdena är också viktiga för att kunna behandla det ekologiska och ekonomiska i och med kommunikation, samarbete och informationsspridning, vilket behandlas mer i resultat och analys.

### 2.2.1. Introduktion till verksamheterna

Matbanken är en fristående förening och grundad av Mariehamns församling, som samlar in donerat matsvinn och skänker det vidare till ekonomiskt utsatta i samhället. Den leds av föreningens egen styrelse och är en del av diakonins arbete för hjälpinsats. Jag har intervjuat församlingens diakonissa Lisbeth Nordlund. Hungry for Saltvik är ett projekt som leds av företaget Invenire Market Intelligence

Oy Ab. Projektet är beläget i Saltvik som är en av Ålands norra landskommuner. Projektet arbetar för ett blomstrande livsmedelssystem. Jag har intervjuat Johanna Tanhuanpää som är analytiker på Invenire och som har varit delaktig i projektet tillsammans med projektets kontaktperson Patricia Wiklund. Emmaus returcafé var ett projekt för främst arbetsintegrering, vilket innebär ett arbete för att få flera människor in på arbetsmarknaden. De använde en så kallad svinnrestaurang för sitt arbete och fick därmed in en matsvinn- och en miljömässig aspekt i projektet. Jag har intervjuat projektledare Camilla Karlsson. Emmaus är en organisation som arbetar med bland annat arbetsintegrering, biståndsfrågor och second hand. Restaurangen fick tyvärr stängas ner våren 2020 på grund av Covid19 av ekonomiska skäl.



## 3. Teori

I denna del av uppsatsen presenteras organisationsteorin matnav. Matnav är en egen översättning från engelskans Food Hub. Det kan beskrivas som en organisationsmodell för att organisera livsmedelsproduktionen och dess aktörer sinsemellan. Det är en modell som ursprungligen kommer från USA och är definierad från USDA:s (United States Department of Agriculture) egna resursguide för Food Hubs. Modellen togs fram för att bland annat stärka mellanstora och små jordbrukares möjligheter att komma in på större marknader.

Teorivalet Matnav gjordes eftersom det är en organisationsteori med en bred definition som innefattar många viktiga egenskaper som berör de sociala, ekologiska och ekonomiska aspekterna. Egenskaperna kan sedan appliceras hos matsvinnshanteringen och dess organisering. Teorin fungerade som ett hjälpmedel att analysera empirin och ett så kallat Matsvinnsnav skulle kunna appliceras eller redan vara befintligt. Teorivalet blev också tydligt när den hjälpte till att besvara frågeställningarna och syftet.

### 3.1. Food Hubs – ”Matnav”

Matnavsmodellen uppkom till följd av en kritik mot de konventionella livsmedelskedjor som finns idag. Stora företag dominerar på en centraliserad marknad och småskaliga jordbruk uteblir från marknaden i hög grad till följd av detta (Berti & Mulligan 2016). Dessa livsmedelskedjor har generellt stort fokus på kvantitet och produktivitet. Hållbarhetsaspekter, det vill säga miljömässiga, sociala och ekonomiska aspekter, får generellt mindre uppmärksamhet på grund av ett dominerande fokus på avkastning och vinst. Allt fler inom produktionskedjan såsom producenter, industri/process, grossister, detaljhandel och konsumenter har börjat uppmärksamma detta. Därav uppkom tanken om och behovet av alternativa livsmedelskedjor (ibid.). Alternativa livsmedelskedjor syftar till att minska risken för ”strukturella hål” på marknaden, som exempelvis förhindrar att aktörer når varandra, eller förhindrar en jämn fördelning av makt bland aktörerna. De vill också uppmärksamma mer hållbara alternativ. Matnav kan kategoriseras som en form av alternativa livsmedelskedjor (ibid.).

Enligt Barham et al. (2012) kan matnav vara ett företag eller en organisation som underlättar distribuering, aggregering och marknadsföring för regionala producenter av mat och därför förstärker deras kapaciteter för en marknad som det inte fanns möjlighet att nå tidigare. Men det finns flera organisationsformer inom matnav, vilket gör att definitionen är bred. Matnav kan till exempel vara både vara vinstdrivande och icke-vinstdrivande (Barham et al. 2012). Berti and Mulligan (2016) beskriver att matnav ofta ses som hybrider eftersom de utgör flera funktioner. Författarna simplificerar detta genom att dela upp matnav i dels värdebaserad livsmedelskedja och dels hållbar mat- och samhällsutveckling. Dessa är dock i slutändan sammankopplade.

Den *värdebaserade livsmedelskedjan* fokuserar främst på marknad och produktionskedjan och tittar därmed på lösningar inom maktrelaterade frågor, effektivitet och hållbarhetsfrågor som rör produktionskedjan. Matnaven skall fungera som förmedlare mellan produkt och efterfrågan. Inom *hållbar mat- och samhällsutveckling* är matnavens funktion snarare att fungera som samhällsdrivna organisationer, som har sociala eller miljömässiga mål som berör livsmedelsproduktionen (Berti & Mulligan 2016). Matnaven kan också ses som sociala företag. Dessa är dock sårbara när det kommer till finansiering. De är för det mesta beroende av donationer och volontärsarbete samt måste ibland välja mellan sina mål och vad som är ekonomiskt möjligt (LeBlanc et al. 2014).

En *värdebaserad livsmedelskedja* är som en konventionell produktionskedja för produktion av ett visst livsmedel som visar produktionen genom alla inkluderade aktörer. Båda fokuserar på en effektiv produktion men den värdebaserade kedjan uppmärksammar andra viktiga värden. Porter och Kramer (2011) skriver om ”shared value” vilket kan översättas till ”delat värde”. Denna benämning beskriver att den värdebaserade livsmedelskedjan inte endast ser till det ekonomiska värdet i produktionen, utan även till ekologiska och sociala värden (Porter & Kramer 2011). Det kan innebära ett fokus på att ge samhället större tillgång till lokal och närproducerad mat, eftersom man vill stärka mindre jordbrukare som oftast är lokala och erbjuder ett miljövänligare alternativ. Matnav som organisering öppnar upp möjligheter för arbete, vilket kan vara nya förpackningar och certifieringar eller rådgivare till producenterna kring mer hållbar matproduktion, energi- och svinnsparande (Berti & Mulligan 2016). *Hållbar mat- och samhällsutveckling* handlar om just att matnaven skall ge mer än bara mat. De skall ge en hållbart framställd mat och under produktionen uppstår nya sociala kontakter och relationer. Matnaven fungerar även utbildande, vilket kan vara att anordna träffar för inläring av exempelvis nya metoder eller ett informationstillfälle bland aktörer (ibid.). På liknande sätt beskriver Barham et al. (2012) att matnaven kan utföra samhällstjänster, vilka kan vara donationer till matbanker, öka medvetenheten hos konsumenter via information och kunskapsspridning, marknadsföring samt arbete för hälsosam och lokalt producerad mat (Barham et al. 2012).

### 3.1.1. Matnav som förmedlare

Som nämndes ovan skall matnaven som organisationsmodell hjälpa producenter in på marknaden. USDA beskriver matnav som en företagsmodell och att dess innovationer skall ta bort hinder mellan producenter och marknaden (Barham et al. 2012). Det kan också innebära att minska avståndet mellan producenter och konsumenter och därmed kritiseras maktrelationerna som finns hos stora livsmedelskedjor, då dessa många gånger kontrollerar efterfrågan enligt Berti & Mulligan (2016). Konkurrenskraftiga livsmedelskedjor kan fungera som gatekeepers när det kommer till information eller kommunikation (ibid.). En gatekeeper är någon eller något inom ett nätverk som innehar en maktposition att utesluta eller kontrollera vem som har tillgång det befintliga nätverket (van der Ven 2018). Enligt Lang (2010) fungerar matnaven också som gatekeepers till marknaden i sin förmedlande position mellan aktörer, vilket skall ersätta den dominanta marknadspositionen med en mer rättvis maktbalans ur marknadsperspektiv (Lang, 2010). Inom ramen för maktrelationerna är information en viktig aspekt. Matnaven skall se till att kommunikation och informationsspridning sker med och till alla aktörer i livsmedelskedjan för att minska risken att någon utnyttjar information till sin fördel. En god kommunikation och ett ständigt flöde av information samt kunskap möjliggör för ett bättre samarbete och kan ge upphov till nya innovationer, vilket kan vara medel för att minska svinn (Berti & Mulligan 2016).

### 3.1.2. En alltför bred definition?

Fischer et al. (2015) skriver om fördelar och nackdelar med en bred definition såsom konceptet matnav är. En alltför strikt definition menar de skulle låsa utvecklingen av matnav, eftersom organiseringsmodellen kan ha flera mål inom och sinsemellan olika matnav. Samtidigt som det skall finnas utrymme för nya innovationer som leder till nya mål. De menar också att en bred definition är nödvändig eftersom varje plats där matnavet finns, och är sammankopplade med, är unik.

Dock uppstår eventuellt problem med en för bred definition. Fischer et al. (2015) beskriver det som ett ”meningslöst koncept”, vilket betyder att det i stället anses vagt och svårtytt, och frågan blir då om det överhuvudtaget är nödvändigt att kategorisera eller organisera utifrån ett så kallat matnav. Det blir också svårt att jämföra de olika modellerna som klassas under matnav, men också att jämföra med de modeller som inte tillhör konceptet. Sedan är frågan om det finns en mening med att jämföra eller om det snarare handlar om vad för effekter det ger med att lyfta vissa aspekter och tydliggöra genom organisering av det arbetet som redan sker. Ett matnav beskrivs som ett ”institutionellt paraply” över andra organisationer enligt Quaranta et al. (2019), medan Barham et al. (2012) beskriver det som en centralt beläggna anläggning, vilka ändå i slutändan har samma funktion; som samordnare.

Matnav som organiseringsmodell kan ses uppmärksamma att flera värden skall inkluderas för att uppnå en mer hållbar produktion. Flera aktörer gör det i sitt arbete men kanske inte nödvändigtvis ingår i eller väljer att organisera sig som ett matnav. Matnavets breda definition möjliggör även utveckling av idéer hur man kan reducera matsvinnet. Matnavens funktion är att kunna utföra samhällstjänster vilket är intressant eftersom flera av de organisationer som arbetar mot matsvinn även fyller andra samhällsfunktioner. Dessa aspekter berör syftet för uppsatsen och därför behandlas och utvecklas organiseringsmodellen matnav vidare nedan.

### 3.1.3. "Matsvinnsnav"

Hur skall matnav kunna kopplas till matsvinn? En del av arbetet för en mer hållbar produktion inom den värdebaserande livsmedelskedjan innefattar att motverka det energi- och matsvinn som sker i hela livsmedelskedjan. Det har gjorts intressanta arbeten kring hållbarhet när det kommer till certifiering av producenternas varor och möjligheterna kring dem, men inte mycket kring svinhantering (Berti & Mulligan 2016). Dagens organisationer som arbetar för att motverka matsvinn gör det ofta tillsammans med andra såsom producenter, butiker och restauranger. Deras arbete skulle kunna definieras som matnav, eftersom det är flera aktörer som samarbetar för att organisera hanteringen av matsvinnet. För att ytterligare kategorisera det föreslås i denna uppsats begreppet kallat "matsvinnsnav". Detta matsvinnsnav lyder under organiseringsmodellen matnav. Genom att definiera det som ett eget begrepp uppmärksammas och tydliggörs det var, när och hur maten skall distribueras, vem som skall göra det och vilka aktörer som inkluderas. Allt detta görs i syfte att hantera eller helt förhindra uppkomst av matsvinnet.

Genom att belysa de aktörer som arbetar med matsvinnsantering redan idag och sätta in ytterligare organisering till det skulle visserligen kräva extra arbete för administration men också ge en starkare grund för att motverka svinnet och verkligen belysa den problematik som idag finns kring det. I detta nav skulle restauranger, andra livsmedelsbutiker, producenter, konsumenter och andra organisationer delta. Wincent et al (2010) skriver om *strategiska nätverk* eller *strategiska allianser*, vilket innebär att flera aktörer arbetar tillsammans för att nå ett gemensamt mål. De enskilda aktörerna kan ha ett eget enskilt intresse för att nå detta mål. Till exempel att en organisation delar ut överbliven mat med målet om social hållbarhet medan en restaurangs största fokus ligger i att minska de ekonomiska utgifterna. Ett annat begrepp som kan beskriva organisering kring matsvinn är "*community of food practice*"<sup>1</sup> vilket är utvecklat från begreppet "*communities of practice*"<sup>2</sup> av Wenger et al. (2002). Det beskriver en grupp människor som delar samma problem eller är intresserade inom samma område,

---

<sup>1</sup> En samhällsgrundad mathantering.

<sup>2</sup> Kollektiv/samhällsgrundad lösning/hantering, bäge översättningar av författaren.

och därmed har ett kollektivt utbyte av kunskap. Detta bidrar till utveckling av kommunikation mellan parterna, vilket förutsätter en bättre grund för att lösa komplexa problem som sker på flera nivåer.

## 4. Resultat och analys

Denna del kommer presentera resultatet utifrån analys av de intervjuer som gjorts. Resultatet kommer beskrivas utifrån organiseringen av matsvinnets hantering, kopplat till matnav och om det går att urskilja existerande matsvinnsnam.

### 4.1. Matsvinn som medel för att nå olika mål

Inte i någon av de studerade verksamheterna är det endast matsvinnet som är i fokus, utan det är ett medel för att nå olika mål. Projektet Hungry for Saltvik vill förhindra att matsvinnet sker överhuvudtaget, medan Matbanken och Emmaus returcafé tar hand om problem som redan existerar, det vill säga tar vara på mat som redan gått till svinn. De använder sedan matsvinnet till verksamhetens andra funktioner. Till exempel säger Emmaus returcafé:s projektledare Camilla:

Den sociala biten har legat mig varmast om hjärtat men samtidigt har restaurangen och matsvinnet varit verktygen till det och där knyter man väldigt bra ihop hela den här hållbarhetsaspekten; ekonomi, ekologi och sen sociala hållbarheten (Camilla, 2021).

Både Matbanken och Emmaus returcafé arbetar med sociala målsättningar där matsvinnet fungerar som medel.

#### 4.1.1. Matbanken som mellanhand

Matnav kan utföra samhällstjänster (Barham et al. 2012), vilket stämmer för Matbanken som bistår och hjälper dem som varit ekonomiskt utsatta i samhället, under en längre period, med mat och förnödenheter som skänkts från matbutiker eller andra affärer, matproducenter och privatpersoner (Mariehamns församling 2021). Lisbet beskriver Matbanken som stående på två grunder. Den första är att Matbanken hjälper människor i ekonomisk utsatthet och underlättar deras svåra vardag. Den andra är miljömässig, det vill säga att ta vara på matsvinn. Matbanken startades 2010 och blev en egen förening 2017. Föreningen består av 30 medlemmar och har en styrelse på ca åtta personer. Medlemsantalet säger dock inte så mycket, eftersom Matbankens verksamhet når ut till ungefär 200 familjer. Dessa kunder i Matbanken är sällan medlemmar eftersom det innebär en extra ekonomisk

insats. Matbankens klienter kan sägas motsvara dagligvaruhandelns kunder, eftersom hämtningen av livsmedel sker ungefär på samma sätt som i butik. Varorna läggs upp på hyllor där kunden får välja vad hen vill ha, dock har kunden alltid en volontär med sig som berättar hur många produkter kunden får ta från varje hylla. Kunden har en biljett för att få ”handla” på Matbanken, som getts ut på tidigare möten mellan kunden och diakonin där de har diskuterat kundens ekonomiska tillstånd och behovet av matbanksbiljetter. Detta görs för att det skall bli rättvist och jämn fördelning.

Matbanken som verksamhet bidrar till att minska matsvinnet ifrån hela livsmedelskedjan, då de får in matsvinn ifrån både producenter, grossister samt dagligvaruhandeln. Den bidrar därmed till en mer hållbar produktion tack vare Matbankens verksamhet när matsvinnet redan har uppstått. Verksamheten skulle kunna definieras som ett matsvinnsnäv eftersom föreningen samarbetar med flera aktörer i sitt arbete mot matsvinn. Den fungerar som en mellanhand mellan butiker och/eller producenter och Matbankens egna kunder, vilka är kännetecknande faktorer som ingår i ett Matnav (Berti and Mulligan 2016). Två gånger i veckan tar Matbanken emot varor från butiker, grossister eller andra aktörer med överskott. Det matsvinn som kommer kontinuerligt varje vecka är från livsmedelsbutikerna. Butikerna ger varor som inte sålts, ofta har de redan provat ha reducerade priser men ändå inte sålt varorna. Matbanken räknade hur mycket svinn det var per vecka för ca två år sen, och då var det 1 ton per vecka. Men Lisbet tror att det har minskat, dels på grund av Covid19-pandemin eftersom flera har varit hemma, och dels beroende på att butikernas planering av inköp har blivit bättre och butikerna i högre grad har lyckats sälja sina varor för att undvika svinn. Bland annat genom att reducera priserna på varor med dåligt datum. Detta har gjort att Matbankens intag har blivit mindre och mindre och det blir färre varor till de som hämtar ut. Lisbet säger:

Våra kunder får mindre mängd mat, vilket är synd på ett sätt men vi har samtidigt inte något krav, alltså våra kunder skall inte leva på Matbanken utan det skall göra vardagen enklare (Lisbet 2021).

När det gäller miljömässiga aspekter handlar det om att mindre mat går till svinn i butikerna, men det är svårt att veta hur mycket som sedan faktiskt äts upp och bevaras i hushållen. Lisbet berättar att de även får in mat från producenters överskott, såsom äpplen och potatis. Matbanken kan få stora mängder matsvinn emellanåt. Ibland uppstår det felbeställningar i leverans till butiker och då får Matbanken in varor, eftersom vid en felbeställning hänvisar vissa leverantörer till att det är bättre att slänga den och butiken får en ny leverans, eftersom transportererna kostar mycket. De kan även få mycket svinn från företag där det har gått snett i produktionen, exempelvis en felinställning i maskinen som lett till ett annat utseende på varan eller fel mängd gentemot innehållsförteckningen. Lisbet menar

att om Matbanken inte skulle finnas så skulle dessa varor mer eller mindre slängts i soporna.

#### 4.1.2. Arbetsintegrering

I enlighet med Berti & Mulligans (2016) möjliggör matnav att nya sociala kontakter och relationer kan uppstå, vilket Emmaus returcafé gjort genom att jobba med arbetsintegrering, som öppnade för att fler skulle nå arbetsmarknaden. Det kan ses som en samhällstjänst. Emmaus returcafé var en lunchrestaurang som startades av organisationen Emmaus i Mariehamn år 2015 som ett arbetsmarknadsprojekt. Restaurangen skulle fungera som bas för arbetsintegrering. Restaurangen hade även en miljöinriktning, eftersom den till stor del fungerade som en svinnrestaurang, vilket innebär en restaurang som lagar sina rätter på matsvinn. Till en början fungerade den endast som personalrestaurang för föreningen Emmaus men under 2018 anställde de matekologen och kocken Oskar Lindholm och då öppnade de upp dörren för allmänheten. Camilla berättar om fördelarna med att jobba i en restaurang för att utveckla sina kompetenser. Allt för att kunna arbeta i grupp och tillsammans, jobba under stress, kundtjänst med mera.

Kök och restaurang är en bra verksamhet att arbetsträna i. Alla fixar inte det, för det kan vara en väldigt stressig miljö för många, men samtidigt i ett kök finns det alltid uppgifter där någon alltid kan göra någonting. Vi jobbade väldigt mycket med att vi skalade för hand, tvättade för hand, sådant som man kanske effektiviserar bort idag i stora restauranger då det går snabbare att köra i maskiner eller beställa in varor som redan är skalade (Camilla 2021).

Arbetet för hand gjordes dels för arbetsträningens skull men också dels eftersom hanteringen av matsvinn kräver mer detaljarbete i sortering av bra och dåliga varor.

Emmaus returcafé samarbetade främst med två livsmedelsbutiker, där de hämtade matsvinn varje dag. De tog emot ungefär 1 ton matsvinn i månaden. Camilla nämner att det nog fanns mer matsvinn att hämta men att deras kapacitet inte räckte för mer. De behövde ibland köpa in komplement till sina menyer men till största del fungerade de som en svinnrestaurang. Detta gjorde att menyerna ofta varierade. Köket bestod av två kockar och två i serveringen samt de som arbetstränade. Men de hade också praktikanter; språkpraktikanter och praktikanter från kockprogrammet samt frivilliga. Emmaus returcafés samarbeten med butiker och andra aktörer är egenskaper som de delar med Matbanken och gör att den kan ses som kan ett matsvinnsnäv.

#### 4.1.3. Kunskaps- och informationsspridning

Kunskaps- och informationsspridning kan reducera matsvinnet på alla nivåer enligt teorin om matnav (Berti & Mulligan 2016). Hungry for Saltvik förmedlar kunskap och information genom sitt projekt. Hungry for Saltvik startade tidigt på hösten



2019 och är ett pågående projekt fram till slutet av november 2021. Projektet drivs av företaget Invenire Market Intelligence Oy Ab. Projektet har två mål som är olika men ändå sammankopplade; förbättra cirkulationen av näringsämnen lokalt och aktivera matmedborgarskap lokalt. Svinhantering utgör en del av detta, både att maten som näringsämnen skall återvända till jorden, och människans syn på maten och matsvinnet. Invenire menar att dessa mål bidrar till ett välmående och blomstrande livsmedelsystem som skall vara mer än bara ett system för mat. De delar samma egenskaper som många alternativa livsmedelskedjor inklusive ett matnav. Det skall bidra till ett mer jämlikt och rättvist system för bönder, de som äter och miljön. Samtidigt som det skall fungera som en spridare av kreativitet och skapa bättre kunskap och kommunikation parterna sinsemellan. Det skall vara till förmån för företagen, industrierna och andra samhällsfunktioner. Projektet pekar i likhet med (Berti & Mulligan 2016) tydligt på den enskilde individens roll i ett mer hållbart system och har lyft detta genom begreppet matmedborgare (Invenire 2021). Invenire är ett konsultföretag som startade år 2003 och som arbetar med marknadsinformation och analys inom livsmedelsproduktion, och sprider sin kunskap genom rådgivning till aktörer inom sektorn. Johanna berättar att de arbetar mer på systemnivå idag och tittar på hur man kan utveckla livsmedelssystemet till ett mer hållbart system genom enskild rådgivning till privata klienters projekt och sina egna projekt.

Hungry for Saltvik är huvudsakligen finansierat av det finska miljöministeriet och delvis av Orklas chipsfabrik på Åland. Projektet utförs i kommunen Saltvik, och en del av kommunens bönder, chipsfabriken och kommunen själv är deltagande i projektet. Ett tidigare projekt som gjordes på Åland var hur man skulle kunna skapa en modell för ett hållbart regionalt livsmedelsystem. Detta projekt var mer teoretiskt och slutsatsen av det var att det är svårt att lägga handfasta regler på vad som skall inkluderas, hur stort det skall vara, hurdan produktion och så vidare. Johanna berättar att Hungry for Saltvik kan ses som en fortsättning på detta projekt, men där de använder modellen mer praktiskt.

### *Begreppet matmedborgare*

De på Invenire fann att mycket av problematiken när det kommer till konventionella livsmedelssystem ligger i att livsmedelskedjan är linjärt utformad. Aktörerna producent och konsument ligger långt ifrån varandra och möts generellt sett inte. Johanna förklarar att dessa ändaktörer på kedjan har minst makt och att mitten, det vill säga detaljhandeln ofta har makten och fungerar som gatekeeper mellan producent och konsument. Detta innebär en försämrad kommunikation mellan producent och konsument. Invenire/Hungry for Saltvik vill få dessa ändrar närmare varandra samt ändra attityden kring specifika roller såsom ”producent” och ”konsument”. Hon förklarar att rollen som konsument är passiv och producent aktiv, och vill därmed öka aktiviteten hos de som tillhör rollen konsument.

Instead of consumers we need to be thinking about active food citizenship that you as a consumer, as an eater of food you should be actively involved in the food system and sort of gain more ownership of, like this is my food system, this is my food, this is how its created (Johanna 2021).

Johanna berättar att de föredrar termen ”ätare”, vilka alla är vart man än befinner sig i livsmedelskedjan. Frågan blir då hur individen kan påverka livsmedelssystemet från hens position? Genom matmedborgarskapet får en person mer kunskap och kan därmed påverka starkare genom vilka val man gör. Johanna säger:

A food citizen is anyone who wants to participate and is participating or wants to influence the food system somehow and wants to help others do the same. Anyone can be a food citizen (Johanna 2021).

Johanna poängterar ätarnas betydelse och hur man skall underlätta för dem att slänga mindre mat. Hon tror absolut att det har att göra med kunskapsbrist men att det också handlar om att hitta en emotionell anknytning till maten för att verkligen aktivt göra något. Det är lättare att sprida kunskapen till exempel via olika verktyg och modeller men att den emotionella biten är svårare men viktig enligt Johanna.

#### 4.1.4. Utbildningsmål i samband med matsvinnshantering

Invenire utvecklade under år 2020 ett utbildningsprogram för att människor ska utbildas för att kunna bli goda matmedborgare. De fungerar därför utbildande, vilken är en av funktionerna i ett matnav (Berti & Mulligan 2016). Utbildningsprogrammet består av flera steg och nivåer som personen utför online via Hungry for Saltviks hemsida. Först gör personen ett så kallat matmedborgarskapstest för att se vart hen ligger på skalan för hur bra matmedborgare hen är, för att sedan göra utbildningsprogrammet och slutligen göra testet igen för att se om man gjort några förbättringar. Uppdrag skall utföras och information finns alltid hänvisande till varje uppdrag (Invenire 2020).

Utbildningsprogrammet finns kvar och Johanna har en dröm att förhoppningsvis under projektet kunna utveckla det till en onlinekurs. Hon hoppas att matmedborgarskapsutbildningsprogrammet ska kunna vara ett verktyg både för kunskap och för att finna det roligt samt engagerande. För att konkret testa matmedborgarskapet engagerade de den frilansande journalisten Fredrik Rosenqvist som fick utföra de olika uppdragen. Under uppdragens gång skrev Fredrik ner hur det gick samt väsentlig information kring ämnet, med Johannas hjälp, som sen publicerades på en blogg och i sociala medier. Fredrik utförde även några intervjuer som publicerades. Detta var ett försök att uppmärksamma Hungry for Saltvik projektet samt att få med andra att göra uppdragen tillsammans med Fredrik. Till en början fick Fredrik sortera sitt matsvinn så att inte bioavfall

hamnade i brännbart. Följande uppdrag handlade om få så lite matsvinn under två veckors tid. Detta skedde samtidigt som Finlands nationella matsvinnsvеcka i början av september. Detta är något som man även försökte förvalta på Åland, men utan större framgång på grund av språk- och kulturbarriären till fastlandet. Men Johanna hoppas att det ska utvecklas i framtiden bland engagerade personer.

Även Emmaus returcafé skulle fungera utbildande. Camilla beskriver restaurangen som ”ett språkrör” där man ville visa att man kan ta hand om sin mat på ett miljövänligare sätt. Detta utvecklades i och med implementeringen en stadsodling som fanns intill restaurangen. Stadsodlingen är ett annat projekt som vill visa att man kan odla i en liten skala hemma och påvisa att vi alla kan göra något, det behöver inte endast vara de större företagen som påverkar. Dessa projekt tillsammans visade ett kretslopp – ”Jord till bord och åter till jord” där man tog in svinn, lagade mat på svinn, serverade, komposterade, odlade för att sen kunna laga mat på färska råvaror. Camilla berättar:

Där vart det väldigt enkelt att visa på att så här enkelt är kretsloppet egentligen. Och så här fint växer det. Så det vart vår lilla pedagogiska verkstad utanför, som folk trivdes väldigt bra med (Camilla 2021).

Stadsodlingen som projekt uppmuntrar till lokalt- och närproducerat vilken är en av egenskaperna hos ett matnav (Berti & Mulligan 2016). Stadsodlingen finns idag kvar och är det närmaste matsvinn-projekt Emmaus har för tillfället, detta på grund av att restaurangen tvingades stänga.

Ett av Hungry for Saltviks delprojekt handlar om att mäta hur mycket matsvinn det blir i Saltviks kommuns egna kök såsom dagis, skola och ålderdomshem. Det ska redovisa hur mycket svinn som faktiskt finns för att sedan hitta lösningar tillsammans med kökspersonalen för att reducera det. Genom att uppmärksamma matsvinnets omfattning och vad man kan göra åt det väcks förhoppningsvis tankarna hos flera organisationer och företag att göra detsamma. Samtidigt sprids idén till den enskilde individen att göra miljösmyrtare val som inkluderar ett mindre svinn.

Matmedborgarskapet är ett verktyg för människan att förstå hur maten framställs och vart den sen hamnar, vilket förr i tiden var självklart för de allra flesta. Camilla berättar till exempel att flera företag och organisationer kom för att äta hos dem för att se vad man kan göra utav matsvinn. De visade att det var möjligt. Camilla säger också att hon ser flera restauranger och företag idag som arbetar för ett minskande svinn och har ett större miljötänk generellt.

Barham et al. (2012) skriver att matnav kan sprida information och öka konsumenters medvetenhet vilket Emmaus returcafé gjorde i sitt arbete. De kunde därför fungerat som en väsentlig aktör i ett matsvinnsnäv. Restaurangen fungerade som en utbildande förebild för andra i samhället, både gästerna med också andra företag såsom restauranger, och restaurangen visade hur man kan ta hand om samt

laga mat på matsvinn. Hungry for Saltvik är ett projekt som förmedlar att matsvinn inte skall uppstå från början och de vill därför göra en slags samhällsförändring. En förändring där varje part i livsmedelskedjan tar mer ansvar för ett mer hållbart livsmedelsystem, inklusive matsvinn. Projektet i sin helhet vill förstärka kommunikationen mellan aktörerna och sprida information samt kunskap emellan dem. Och därmed förstärka relationer och samarbeten som kan leda till nya innovationer (Berti & Mulligan 2016). Relationskapande och samarbeten är något som alla verksamheter strävar efter och det tas upp ytterligare i nästa del.

#### 4.1.5. Relationsskapande och samarbete

Emmaus returcafé fungerade som en mötesplats både inom det sociala och det ekologiska. Camilla uttrycker följande:

Vi är ganska sköra egentligen, allt vi äter kommer ju utifrån. Hur är det med livsmedelsstrategin egentligen? Vi kommer behöva ändra vårt sätt att äta, vårt sätt att hantera livsmedel om det skall vara hållbart. Vi kan inte hålla på att slänga mat på det viset som vi gör idag, det är ohållbart. Det var lite den grejen vi ville lyfta, samtidigt som vi också såg att det var ett sätt att skapa en social mötesplats för människor; för folk som behövde hjälp att komma vidare men också att en restaurang är en mötesplats för alla människor (Camilla 2021).

Restaurangen blev en plats för att visa hur man kan göra god mat av svinn samt hur man tog hand om det efter med hjälp av stadsodlingen. Det var också en plats där människor träffades för att umgås. Människorna som träffades på restaurangen, både kunder och de som arbetade, delade sina erfarenheter och kunskap med varandra. Restaurangen som mötesplats skapade en slags gemenskap där relationer kunde utvecklas. Matbankens position som mellanhand förstärker relationer både till sina aktörer med matsvinn och sina kunder. Det händer att Matbanken får för mycket mat och ger därför vidare sitt skänkta matsvinn till andra organisationer som arbetar för sociala mål till exempelvis Pelaren, som är ett klubbhus för dem som har eller haft psykisk ohälsa, vilka har en egen restaurang. Detta utökar det potentiella Matsvinnsnätet.

Johanna som leder Hungry for Saltvik bekräftar att matsvinn sker på många nivåer och att det inte kan motverkas på ett enda plan. Vikten av kunskap och en bättre relation till mat är nödvändig för att utveckla ett mer hållbart livsmedelsystem, vilket inkluderar en bättre organisering kring mat och potentiellt matsvinn. Människor inkluderade i livsmedelsystemet utgör ett slags nätverk och skulle kunna definieras som ett strategiskt nätverk (jfr Wincent et al. 2010). Inom detta nätverk finns en gemenskap och därmed kan projektet Hungry for Saltvik förbättra kommunikationen mellan olika aktörer i livsmedelskedjan och bidra med större kunskap samt använda resurser som inte varit möjligt tidigare ses omfatta centrala aspekter i ett mat(svinn)nav (Berti & Mulligan 2016).

En problematik för de studerade verksamheterna är att de delvis är beroende av finansiering och frivillig arbetskraft för att fullfölja sitt arbete, vilket är en generell utmaning för sociala företag (LeBlanc et al. 2014). Det betyder att verksamheterna är beroende av olika typer av samarbeten. Matbanken har en verksamhetsledare som arbetar ungefär 40% och är finansierad av Ålands penningautomatförening (PAF). Hen ansvarar bland annat för att det finns tillräckligt med mat och ett tillräckligt antal frivilliga som delar ut maten. De får också subventionerad lokalhyra, vilket gör det möjligt för dem att ha sin verksamhet där. Idag har Matbanken en god ekonomi på grund av en tidigare stor donation. Men Lisbet påpekar ändå att planeringen av hur man skall fördela pengarna är viktigt eftersom det generellt är en utmaning att ha tillräckligt i denna typ av förening. Emmaus returcafé var föreningen Emmaus eget initiativ men de hade ett samarbete med AMS (Ålands arbetsförmedling; arbetsmarknad & studier) gällande de sociala frågorna. Det finansierades med hjälp av socialfondsmedel från ESS (Europeiska Social fonden) och Ålands landskapsregering. Det sista året (2019) skulle Emmaus returcafé stå på egna ben, vilket var tungt i och med den arbetsbelastning svinnhantering kräver. Pandemin gjorde det inte lättare för dem, vilket till slut ledde till att de behövde stänga verksamheten. Hungry for Saltvik skulle aldrig kunnat genomföras om de inte fått finansiering. Johanna nämner att de flesta är intresserade men inte beredda att betala för information eller utveckling av matmedborgarskap eller liknande så de är tvungna att söka offentliga medel.

#### 4.1.6. Klimatsmarta val och samhällsansvar

Camilla beskriver synen på mat, vilket beskriver det masskonsumtionssamhälle vi lever i som inte endast gäller prylar utan också livsmedel. Det finns en sådan stor tillgång till olika sorters produkter och man kan välja flera olika märken och smaker som är baserad på samma produkt. Hyllorna skall vara fulla eftersom det inte i dagens anseende ser bra ut från butikens sida med få produkter eller där vissa produkter tar slut. Samtidigt har trenden mot ett mer hållbarhetstänk ökat bland organisationer och privatpersoner. Eller som Camilla uttrycker sig att vara "klimatsmart". Hon funderar om Emmaus eventuellt var lite tidiga med sitt koncept i förhållande till trenden och om Åland helt enkelt är för litet för att klara denna typ av nisch. Hon funderar om detta skulle ha etablerats i till exempel storstäder som Stockholm och Helsingfors och vad de kunde ha gett för verkan.

Samtidigt tycker Johanna att Åland är speciellt med många aktiva och engagerade personer, och vad det kan göra med ett litet samhälle. Sedan är frågan om det beror på att hon slumpmässigt endast har mött engagerade eller om det har att göra med att Åland är ett mindre samhälle och att de kan ha fördelar såsom en starkare gemenskap. Men Johanna kanske rörde sig i ett typ av nätverk som var engagerade just av dessa typ av frågor, eftersom hon också nämner svårigheterna att få människor aktiva. Många tycker Hungry for Saltvik är ett intressant projekt

men det är svårt att få ett aktivt deltagande. Under Fredriks uppdrag för ett gott matmedborgarskap fick han bra gehör från andra men inte samma aktiva deltagande som man kanske hade hoppats på, utan många förblir i sin passivitet. Då återkommer problematiken som Johanna nämner att känna ett emotionellt driv för maten och dess produktion. Dock kanske ett mindre samhälle lättare sätter ringar på vattnet och på så sätt får fler att ändra sitt förhållningssätt och attityd till mat. Fredrik diskuterar i ett pod-avsnitt tillsammans med Johanna att han tror många ändå är matmedborgare på Åland idag men av olika anledningar. De kanske är patriotiska och vill därför gynna lokala producenter, relationer eller värna om miljöfrågor och är medvetna om dagens klimatkris. Ett mindre samhälle har därför kanske lättare att hitta det här emotionella drivet eftersom de lättare känner en starkare tillhörighet till det på olika sätt. Wenger et al. (2002) utvecklar samma resonemang i begreppet ”community of food practice”, där alla ser sin del och sitt ansvar av mat(svinns)hanteringen.

En stor utmaning för verksamheten Emmaus returcafé har varit hur man ska möta dilemmat att hantering av matsvinn kräver mycket arbete och inte är tidsmässigt eller ekonomiskt försvarbart. Vissa kunder hade attityden att ”en maträtt på svinn ska väl vara billig”? Men Camilla menar att många inte förstod den arbetsinsats som fanns bakom det hela och säger:

Det är ju lite så med svinnsmat, resonemanget är att maten är ju gratis, att vi fick ju den här maten. Men det tog ju i stället väldigt lång tid att gå igenom den här maten eftersom den redan är lite ledsen, så då måste man ju hantera den på ett helt annat sätt än vad man gör med färska råvaror (Camilla 2021).

Både Emmaus returcafé och Matbanken undviker att det blir svinn utav svinnet. I restaurangsektorn är det dock ofta svårt att uppskatta rätt mängd mat, eftersom det inte helt säkert går att veta antalet gäster. Camilla beskriver att de gjorde flera saker för att minska det svinn som blev utav svinnet. Till exempel var deras kock Oskar duktig på att göra om måltiderna till nya, det vill säga utnyttja det som blev kvar. De matsvinn som inte kunde tas tillvara på Emmaus returcafé lades i restaurangens egna bokashi<sup>3</sup> kompost som sedan ströddes över odlingarna. Matbanken delar ut det skänkta matsvinnet till sina kunder men frågan är hur mycket som sedan slängs i hushållen? Förvisso är det inte Matbankens ansvar men deras arbetssätt vid utdelning förebygger att svinn sker i hushållen eftersom de får välja sina varor.

---

<sup>3</sup> Bokashi är ett sätt att komposterna när man med hjälp av mikroorganismer jäser matsvinnet i stället för att det förmultnar (Ljunquist 2021).

## 5. Diskussion och slutsatser

Syftet med detta arbete har varit att studera exempel på hur organiseringen för att motverka matsvinn ser ut på Åland och hur det kan fungera bidragande till samhället i stort.

Matsvinn sker på flera nivåer och är därmed ett komplext problem att lösa. Trots detta ger matsvinnshanteringen upphov till flera positiva aspekter inom alla delar; socialt, ekologiskt och ekonomiskt (jfr Barham et al 2012; Berti & Mulligan 2016). Utvecklandet av ett matsvinnsnäv skulle innebära inom de sociala aspekterna en bättre kommunikation mellan aktörer och intressenter i mathanteringen, vilket kan leda till bättre relationer, vilket i sin tur kan leda till skapandet av strategiska nätverk eller communities of food practice (jfr Wincent et al 2010; Wenger et al. 2002). Utanför den konkreta organiseringen bidrar matsvinnshanteringen till andra sociala mål såsom arbetsintegrering eller hjälp till ekonomiskt utsatta, och utgör därmed en samhällsnytta (jfr Berti & Mulligan 2016). En tydligare organisering möjliggör ett förbättrande av matsvinnshanteringen och att totalt förhindra det. Detta för att både minska de ekologiska avtrycken och de ekonomiska utgifterna. Det finns alla möjligheter att motverka matsvinnet, det handlar om att hitta ett aktivt engagemang som både bygger på kunskap och motiv. Alla behöver vara delaktiga eftersom vi alla är "ätare". Ett Matsvinnsnäv skulle sammankoppla aktörer ytterligare under en och samma enhet, vilket belyser den problematik som finns; på vilken nivå i livsmedelskedjan sker matsvinnet, hur mycket handlar det om och vem är slutligen ansvarig.

Avslutningsvis kan sägas att när dessa frågor börjar bearbetas är det sedan lättare att faktiskt motverka grundproblematiken, det vill säga eliminera matsvinnet. Olika verksamheters arbete för att motverka matsvinnet sprider ett driv för att förändra och förbättra. Framstegen kan kännas små mot det faktiska målet men i slutändan får vi intressanta synergieffekter som gynnar hela samhället, inte endast ett minskat matsvinn.

I delen nedan besvaras uppsatsens frågeställningar "Hur ser organiseringen för att motverka matsvinn ut, på Åland?", "Hur motverkas matsvinn inom de studerade organisationerna?" samt "Vilka sociala, ekologiska och ekonomiska effekter är kopplade till hanteringen av matsvinnet?" för att sedan knyta an till uppsatsens syfte. Uppsatsen avslutas med att diskutera eventuell framtida forskning.

## 5.1. Hur ser organiseringen för att motverka matsvinn ut, på Åland?

Organiseringsteorin och modellen matnav har applicerats på empirin för att se om de studerade verksamheterna kan ses som matsvinnsnav. Verksamheterna som studerats delar flera egenskaper med de som anses ingå i ett matnav. Verksamheterna kan ses som hybrider eftersom de alla fyller flera funktioner i sitt arbete (jfr Berti & Mulligan 2016). De samarbetar med flera aktörer i livsmedelskedjan; producenter, grossister, butiker och privatpersoner (jfr Berti & Mulligan 2016). Matbanken och Emmaus kan ses som samordnare bland aktörerna för att reducera det befintliga matsvinnet, det är de som tar initiativ och omhändertar svinn och därmed skapar nytta av det (jfr Quaranta et al. 2019); Barham et al. 2012). Hungry for Saltvik-projektet fungerar mer som en kunskaps- och kommunikationsmedlare, vilket öppnar upp för starkare kontakter och innovationsskapande (jfr Barham et al 2012; Berti & Mulligan 2016). Å ena sidan kan verksamheterna var för sig med sina funktioner och samarbeten utgöra mindre matsvinnsnav, å andra sidan kan de tillsammans skapa/ ses utgöra ett kraftfullare matsvinnsnav. Deras liknande, men också olika funktioner, förstärker och breddar navet. Fler som arbetar tillsammans på flera nivåer mot ett och samma komplexa problem har större chans att lyckas lösa det (Wenger et al. 2002).

## 5.2. Hur motverkas matsvinn inom de studerade organisationerna?

Matbanken skickar vidare det donerade matsvinnet till ekonomiskt utsatta och om föreningen fått för mycket på grund av till exempel stor felbeställning från butik, skickar de matsvinnet till andra organisationer med sociala mål. Matbanken försöker ta vara på det befintliga matsvinnet i den mån de kan. Emmaus returcafé använde matsvinnet i sin restaurang som en resurs för arbetsintegrering och i bildande syfte för att visa allmänheten vad det går att göra på en svinnvara. Hungry for Saltvik vill skapa ett mer välmående livsmedelsystem där matsvinnet utgör en väsentlig del. Projektet arbetar förebyggande genom att mäta hur mycket svinn som sker i en kommun genom exemplet Saltviks kommun samt sprida kunskap till allmänheten genom sitt utbildningsprogram att bli en god matmedborgare.

Alla verksamheter behöver förlita sig på sina samarbeten inom finansiering och volontärsarbete, vilket kan vara en utmaning för denna typ av organisering (jfr LeBlanc, 2014). Detta betyder att en medvetenhet och aktivitet hos allmänheten är viktigt för att verksamheterna har en chans att kunna fullfölja sitt arbete, men som Johanna nämner är det svårt att få människor engagerade. Det är så mycket i vardagen där människor har många val att välja emellan, vilket gör det utmanande



att hitta motiv och ett känslomässigt engagemang för ett förebyggande tänk kring matsvinnshanteringen.

### 5.3. Vilka sociala, ekologiska och ekonomiska effekter är kopplade till hanteringen av matsvinnet?

Det som kanske anknyter starkast till vilka konsekvenser hanteringen av matsvinn ger, är de ekologiska aspekterna. Reducering av matsvinn bidrar till att en mindre mängd mat går till spillo, vilket leder till att produktionen kunde vara mindre. Ju mindre mängd mat som behöver produceras desto mer energi och resurser sparas. Genom att ta vara på matsvinnet gynnas de miljömässiga aspekterna kring hållbarhet (jfr Berti & Mulligan 2016). Hanteringen av matsvinn kräver dock mycket arbete och är tidsmässigt inte ekonomiskt försvarbart, åtminstone inte för olika restaurangverksamheter. Samtidigt som ett minskande svinn skulle minska de ekonomiska utgifterna i företaget kanske en kombination av hantering av färska varor och tillvaratagande av matsvinnvaror kunde vara en kompromissande lösning för både miljö och ekonomi. Dessutom i och med den bildande aspekten av Hungry for Saltvik-projektet och Emmaus returcafé, sprids tanken av att hantera samt reducera matsvinnet bland både organisationer och den enskilda/individ. Genom att ta vara på den mängd matsvinn som redan finns så kommer den till nytta och därav undviks resursslöseri, även om ett totalt motverkande vore det bästa. Det svinn som blir utav matsvinnet eller kan kategoriseras under oundvikligt matavfall såsom kaffesump eller äggskal skall komposteras för ett miljövänligare alternativ. Näringsämnen återförs till jorden och bildar ett cirkulärt kretslopp som är en del utav Hungry for Saltvik-projektets mål för ett välmående livsmedelsystem. Emmaus returcafé delar filosofin om ett cirkulärt kretslopp och har skapat det själva genom sin stadsodling.

Hanteringen av matsvinn bidrar till fler faktorer än endast de miljömässiga. I och med Emmaus returcafé och Matbankens andra målsättningar i deras verksamheter bidrar matsvinnet till flera sociala mål, såsom möjlighet till arbete eller underlättande av en hård vardag. Framför allt har hanteringen av matsvinn lett till nya sociala kontakter och gemenskaper vilka både fungerar som verktyg för vidare utveckling i problematiken men också som en mötesplats för vanliga relationer (jfr Berti & Mulligan 2016). I ett mindre samhälle är känslan starkare av att ”alla känner alla” vilket gör att nyheter sprids snabbt, både bra och dåliga. Detta kan ge upphov till att känna större medlidande samt att man vill vara stöttande när man känner större tillhörighet till en plats och en gemenskap. Verksamheterna kan även förklaras som informationsspridare när de utför sitt arbete likväl som när de konkret förmedlar kunskap genom till exempel utbildningsprogrammet för matmedborgarskap (jfr Barham et al 2012).

Synen på och medvetenheten om matsvinn är en del av hur vi ser på mat (jfr Barham et al. 2012). Det leder till matsvinn, det vill säga ens brist på planering, okunskap eller nonchalans eftersom det finns så lättillgängligt. Om det visades hur mycket mat som konkret slängs så kanske det öppnar upp en tanke om hur vi ser och behandlar vår mat. Det kanske skapas ett motiv för att agera.

## 5.4. Framtida forskning

Denna uppsats har teoretiskt applicerat ett matsvinnsnäv på de olika verksamheternas arbete och frågan är då om detta skulle kunna studeras och praktiskt mer utvecklas på fältet? Skulle ett projekt för ett Matsvinnsnäv resultera i ett bättre omhändertagande och motverkande av dagens matsvinn? Finns det fler aktörer att studera och inkludera i detta potentiella snäv? För att verkligen få en helhet för den åländska matsvinnshanteringen skulle ett fortsatt studerande av matsvinnet över hela produktionskedjan behöva göras. Dels för att upptäcka hur mycket matsvinn som sker, dels vilka aktörer som är inkluderade och dess samarbete sinsemellan. Dessutom tar denna uppsats upp mest sociala konsekvenser från matsvinnet och därför kan det vara intressant att studera mer ingående de ekologiska och ekonomiska konsekvenserna.

En annan aspekt att studera är andra infallsvinklar från andra ämnesområden, exempelvis ekonomi. Till exempel skulle skapandet av, och den administration som krävs för att utveckla ett starkare Matsvinnsnäv vara av nytta för befintliga aktörer, det vill säga vara ekonomiskt fördelaktigt. Andra ämnesområden kan vara psykologi för att lyfta hur vi tänker kring maten och matsvinnet eller historia för att se utvecklingen kring matsvinn. Ämnesområden kan likväl kopplas ihop, till exempel hur ser en ungdom idag på att slänga mat i jämförelse med en åldring där beteende och historiska kontexter kan undersökas.

## 6. Referenslista

- Barham, J., Tropp, D., Enterline, K., Farbman, J., Fisk, J. & Kiraly, S. (2012). *Regional Food Hub Resource Guide*. Washington, DC: U.S. Dept. of Agriculture, Agricultural Marketing Service.  
<http://dx.doi.org/10.9752/MS046.04-2012>
- Berti, G. & Mulligan, C. (2016). *Competitiveness of Small Farms and Innovative Food Supply Chains: The Role of Food Hubs in Creating Sustainable Regional and Local Food Systems*. London: Sustainability.  
<https://doi.org/10.3390/su8070616>
- FAO (2017). *The future of food and agriculture: trends and challenges*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fägerborg, E. (2011). Intervjuer. I: Kaijser L. & Öhlander M. *Etnologiskt fältarbete*. Uppl. 2. Lund: Studentlitteratur AB. 85-112.
- Gustavsson, J., Cederberg, C. & Sonesson, U. (2011). *Global food losses and food waste: extent, causes and prevention; study conducted for the International Congress Save Food! at Interpack 2011, [16 - 17 May], Düsseldorf, Germany*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Invenire (2020). *Matmedborgarskap*.  
<https://www.hungryforaland.fi/matmedborgarskap/> [2021-05-16]
- Invenire (2021). *Om Projektet*. <https://www.hungryforaland.fi/om-projektet/> [2021-04-10]
- Jordbruksverket (2021). *Handelsnormer för frukter, grönsaker, bär, örter och nötter*. <https://jordbruksverket.se/mat-och-drycker/handel-och-marknad/handelsnormer-och-markning-av-frukter-gronsaker-bar-orter-och-notter/handelsnormer-for-frukter-gronsaker-bar-orter-och-notter#h-Iblandbehoverduintefoljanormerna> [2021-05-15]
- LeBlanc, J.R., Conner, D., McRae, G. & Darby, H. (2014). Building Resilience in Nonprofit Food Hubs. I: *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 4 (3), 121-135-121-135.  
<https://doi.org/10.5304/jafscd.2014.043.005>
- Ljunquist, L. (2021). *Om bokashikompostering, så fungerar det, tips, råd...*  
<https://www.wexthuset.com:8458/fakta-och-rad/om-odling-och-skotsel-av-tradgard-och-vaxter/kompost-och-kompostering-miljosmart/om-bokashikompostering> [2021-05-16]
- Loxbo, H. (2011). *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror - Matsvinn - ett slöseri med resurser?* (2011:20). Jönköping: Jordbruksverket.

- [https://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf\\_rapporter/ra11\\_20.pdf](https://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra11_20.pdf) [2021-04-07]
- Mariehamns församling (2021). *Matbanken. Mariehamns församling*.  
<https://www.mariehamnsforsamling.fi/stod-och-hjalp/matbanken> [2021-04-09]
- Naturvårdsverket (2021). *Fakta om matavfall. Naturvårdsverket*. [text].  
<https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Mark/Avfall/Matavfall/> [2021-05-15]
- Nordiskt samarbete (2020). *Fakta om Åland | Nordiskt samarbete*.  
<https://www.norden.org/sv/information/fakta-om-aland> [2021-04-09]
- Närvänen, E., Mesiranta, N., Mattila, M. & Heikkinen, A. (2020). *Food Waste Management Solving the Wicked Problem*. 1st ed. Cham: Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-20561-4>
- Porter, M. & Kramer, M. (2011). *Creating Shared Value: How to reinvent capitalism and unleash a wave of innovation*. Harvard Business Review.
- Quaranta, G., Dalia, C., Salvati, L. & Salvia, R. (2019). *Building Resilience: An Art–Food Hub to Connect Local Communities*. Basel, Switzerland: Sustainability. <https://doi.org/10.3390/su11247169>
- Teorell J. & Svensson T. (2007). *Att fråga och att svara – Samhällsvetenskaplig metod*. Malmö: Liber AB.
- Tiffin, R. (2014). Food security. I: Desai V. & Potter R.B. *The companion to Development Studies*. Uppl. 3. Abingdon: Routledge. 235-343.
- UNDP (2021). *Mål 12: Hållbar konsumtion och produktion*.  
<https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-12-hallbar-konsumtion-och-produktion/> [2021-04-20]
- United Nations Environment Programme (2021). *UNEP Food Waste Index Report 2021*. Nairobi: UNEP. <http://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021> [2021-04-12]
- van der Ven, H. (2018). Gatekeeper power: understanding the influence of lead firms over transnational sustainability standards. I: *Review of International Political Economy*, 25 (5), 624–646.  
<https://doi.org/10.1080/09692290.2018.1490329>
- Wenger, E., McDermott, R. & Snyder, W. (2002). *Cultivating Communities of Practice: A Guide to Managing Knowledge*. Boston, MA, USA: Harvard Business School Press. [http://lst-iiiep.iiiep-unesco.org/cgi-bin/wwwi32.exe/\[in=epidoc1.in\]/?t2000=024405/\(100\)](http://lst-iiiep.iiiep-unesco.org/cgi-bin/wwwi32.exe/[in=epidoc1.in]/?t2000=024405/(100)).
- Wincent, J., Anokhin, S., Örtqvist, D. & Autio, E. (2010). Quality Meets Structure: Generalized Reciprocity and Firm-Level Advantage in Strategic Networks. I: *Journal of Management Studies*, 47 (4), 597–624.  
<https://doi.org/10.1111/j.1467-6486.2009.00882.x>
- Ålands Landskapsregering (2019). UTKAST TILL BEHOVS- OCH INTERVENTIONSSTRATEGI FÖR ÅTGÄRDER TILL LANDSBYGDEN FÖR PERIODEN 2021-2027 - Underlag till cap-strategiplan. Åland: Näringsavdelningen.

[https://www.regeringen.ax/sites/www.regeringen.ax/files/attachments/page/behovsanalys\\_2021-2027\\_utkast.pdf?fbclid=IwAR34CBhd3c80A2AQnkwidi6ngkbsAvOFNA9ps5DMg7wqTQJm4GuqgZELdrs](https://www.regeringen.ax/sites/www.regeringen.ax/files/attachments/page/behovsanalys_2021-2027_utkast.pdf?fbclid=IwAR34CBhd3c80A2AQnkwidi6ngkbsAvOFNA9ps5DMg7wqTQJm4GuqgZELdrs)

## 6.1. Informanter

Lisbet Nordlund – Diakonissa i Mariehamns församling och delaktig i föreningen Matbanken

Camilla Karlsson – Projektledare för Emmaus returcafé

Johanna Tahuanpää – Analytiker på företaget Invenire Market Intelligence Oy Ab, delaktig i projektet Hungry for Saltvik

# Tack

Jag skulle vilja tacka mina informanter; Lisbet Nordlund, Johanna Tahuanpää och Camilla Karlsson för sitt medverkande i uppsatsen. Det har varit intressanta och givande intervjuer som gett mig ny kunskap. Sedan vill jag tacka min handledare Katarina Pettersson för sitt engagemang och stöd till mitt skrivande. Till sist vill jag tacka familj och vänner för att de har gett mig motivation under arbetets gång och fungerat som kritiska läsare.

# Bilaga – Intervjufrågor

## *Generella frågor:*

1. Hur arbetar ni för att motverka matsvinn i er organisation/ert projekt?
2. Hur är ni organiserade? Vilka arbetar? Hur ser samarbeten ut med andra aktörer?
3. När startade ni med er verksamhet/projekt?
4. Varför/hur startade det?
5. Hur ser finansieringen ut i organisationen? Hur finansieras projektet?
6. Hur stort är/finns engagemanget från olika myndigheter?
7. Vad är din syn på matsvinn? Varför tycker du att det skall motverkas?

## *Specifika till enskild intervju:*

### Matbanken

1. Hur ser en vanlig dag/vecka ut hos er?
2. Hur mycket matsvinn tar ni hand om/får under en vecka?
3. Var kommer svinnen ifrån? Ges även deformerade grönsaker/oetiska då de sällan anses vara tillräckliga för försäljning?
4. Tycker ni att matsvinnet från butiker/grossister har ökat/minskat sen ni startade verksamheten? Eller är den detsamma?
5. Hur stort är behovet av att få maten?
6. Har behovet att sedan få mat ökat/minskat?
7. Hur många är i styrelsen och hur många medlemmar finns i föreningen?
8. Verksamheten är delvis frivillig - Finns det ett stort engagemang från privatpersoner?
9. Finns det något ni saknar? Såsom tex brist i organiseringen? Mer stöd?
10. Finns det några utmaningar, i så fall vad? Hinder?
11. Vad kunde i så fall förbättras eller utvecklas?
12. Har ni visioner på att utveckla Matbanken och i så fall, hur?

### Hungry for Saltvik

1. What is the goal with the project? Why Aland Islands?
2. Who came up with the concept of food citizenship? “matmedborgarskap”?
3. Vad innebär begreppet matmedborgarskap? What does the concept mean?
4. Why will you reach the individual or consumer?
5. Can you explain further why food waste is an important concept to reach a sustainable food system? (circular economy, closed food system). And

also you have talked about that a food system is more than just food supply and benefits many other areas, can you tell me more about that?

How do you think about this considering food waste?

6. For how long is the project?
7. What are the challenges? Have you found any problems on the way?
8. Are you going to succeed? What is a successful project?
9. How is the project seen from the society? How are you going to publish it, through the website? Policy? Report?
10. The online course, how does it go? Are there many who has participated?
11. Future projects? Are there any future projects on food waste?

### Emmaus returcafé

1. Hur arbetade ni för att motverka matsvinn i er organisation/ert projekt?
2. Hur såg en vanlig dag ut på Emmaus returcafé?
3. Hur var ni organiserade? Vilka arbetade där? Hur såg samarbeten ut med andra aktörer?
4. Varifrån kom era råvaror? Vilka aktörer?
5. När startade ni med er verksamhet? Och när stängdes den ner?
6. Varför/hur startade det?
7. Hur såg finansieringen ut i organisationen?
8. Hur såg det ut från konsumenternas sida, anser du att det finns en medvetenhet på Åland angående matsvinn?
9. Fanns det något ni saknade? Såsom tex brist i organiseringen? Mer stöd?
10. Fanns det några utmaningar, i så fall vad? Hinder?
11. Vad kunde i så fall förbättras eller utvecklas?
12. Hur stort var/fanns engagemanget från olika myndigheter?
13. Orsaker till nedstängningen? Något som kunde gjorts annorlunda?
14. Tror du Emmaus returcafé kommer återvända någon gång i framtiden?
15. Framtida projekt gällande matsvinn?
16. Vad är din syn på matsvinn? Varför tycker du att det skall motverkas?