

Svårt vara miljömässig för restauranger och storhushåll

Inköpare och upphandlare inom matsektorn upplever motstridiga signaler från myndigheterna. Att öka andelen ekologiska produkter enligt direktiven kolliderar mot kraven på att hålla budget och att vara ekonomiskt återhållsam. Det visar en avhandling från Göteborgs universitet.

Restauranger och storhushåll står för en fjärdedel av den totala matkonsumtionen i Sverige, en andel som ökar. Cirka 5,5 miljoner måltider lagas idag där per dag. Storhushållens möjligheter att påverka den totala miljöbelastningen av matkonsumtion är därmed stor.

De nordiska regeringarna har tagit fram nationella program och rekommendationer som ska bidra till att öka andelen ekologiska livsmedel, främst inom den offentliga sektorn.

– Tanken är att ökad efterfrågan och volym vad gäller ekologiska livsmedel inom storhushållen både ger lägre priser och större tillgänglighet som spiller över på privat konsumtion, säger **Anna Post** som skrivit avhandlingen.

Hennes studie visar att en avgörande faktor för att skapa en hållbar och hälsosam måltidssektor är kommunikationen mellan olika aktörer i matsystemet.

– Professionella upphandlare och inköpare är viktiga i processen för en hållbar måltidssektor, men de har inte riktigt medlen och förutsättningarna som krävs för att hantera konfliktfyllda situationer mellan ekonomiska och miljömässiga direktiv, säger Anna Post som utöver inköpare och upphandlare granskat cheferna inom restauranger och storhushåll i sin studie.

En annan komplikation är att det inte råder enighet om begreppet ”hållbar mat” inom matsektorn.

– I min studie är spannet bland de professionella aktörerna i matsektorn stort. När hållbar mat för en av aktörerna betyder sopsortering och användande av lågenergilampor betyder det för en annan att i högsta möjliga grad använda ekologiska råvaror och att personalen upplever den egna arbetsmiljön som god och trygg, säger Anna Post.

Att studera de professionella aktörerna inom matsystemet, som den aktuella studien gör, har hittills sällan varit målet för svensk konsumtionsforskning.

Läs avhandlingen i fulltext: <http://gupea.ub.gu.se/handle/2077/24100>

Anna Post, telefon: 031-786 4229, 0736-22 70 11, e-post: anna.post@ped.gu.se

Avhandlingens titel: *Nordic stakeholders and sustainable catering*

Avhandling för filosofie doktorsexamen vid institutionen för kost- och idrottsvetenskap vid Göteborgs universitet

Avhandlingen försvaras fredagen den 18 februari, kl 10.00 i Margaretha Huitfeldts auditorium, Pedagoghus C, Läroverksgatan 5, Göteborg.