



Hantering av matsvinn i restauranger

Felix Ahlroth

Lärdomsprov

Företagsekonomi

2024

Lärdomsprov

Felix, Ahlroth

Hantering av matsvinn i restauranger

Yrkeshögskolan Arcada: Företagsekonomi, 2024.

Sammandrag:

Den här studien undersöker hanteringen av matsvinn bland restauranger i Storhelsingfors. Matsvinn påverkar naturens mångfald negativt och orsakar onödiga koldioxidutsläpp. Från en restaurangs synvinkel är hantering av matsvinn viktigt för att kunna konkurrera i ett samhälle var konsumenterna är miljömedvetna. Studiens tema berör cirkulär ekonomi. Syftet med studien var att undersöka vilka metoder restauranger använder för att minska på matsvinn och vilka utmaningar de möter. Genom semistrukturerade intervjuer med yrkeskunniga respondenter från sex olika restauranger samlades data in och analyserades för att identifiera gemensamma drag mellan restauranger. Metoden som användes i analysen av data från intervjuerna var tematisk analys. Begränsningar inkluderar urvals begränsningar till Storhelsingfors och frivilliga deltagare, vilket kan påverka generaliserbarheten av resultaten. Metodbegränsningar relaterar till tolkning av intervjufrågor. Resultaten visar medvetenhet och engagemang för att minska matsvinnet bland restaurangerna. Matsvinnshantering berör flera processer i restaurangverksamhet. Vidare visar resultaten att hanteringen av matsvinn i restaurangverksamhet är en komplex process som påverkar flera aspekter av verksamheten, inklusive lagerhantering, inköpsplanering och menyplanering. Restaurangerna använder liknande metoder i hantering av matsvinn, såsom FIFO principen i lagerhantering, noggrann planering av inköp samt återanvändning av ingredienser och färdiga matprodukter. Utmaningarna restaurangerna möter i minskning av matsvinn är oundvikligt matsvinn, ekonomiska motstridigheter och svårigheter att förutspå kundbeteende.

Nyckelord: Matsvinn, Restauranger, Cirkulär ekonomi, Hållbarhet

Degree Thesis

Felix, Ahlroth

Food waste management in restaurants

Arcada University of Applied Sciences: Business Administration 2024

Abstract:

This study examines food waste management practices among restaurants in Greater Helsinki. Food waste negatively impacts biodiversity and contributes to unnecessary carbon dioxide emissions. From a restaurant's perspective, effective food waste management is crucial for competitiveness in a society where consumers are increasingly environmentally conscious. The study's theme revolves around the concept of circular economy. The aim of the study was to investigate the methods used by restaurants to reduce food waste and the challenges they encounter. Through semi-structured interviews with professionals from six different restaurants, data was collected and analyzed to identify commonalities among restaurants. Thematic analysis was employed to analyze the interview data. Limitations include sample restrictions to Greater Helsinki and voluntary participation, which may affect the generalizability of the findings. Methodological limitations relate to the interpretation of interview questions. The results demonstrate awareness and commitment among restaurants to reduce food waste. Food waste management encompasses various processes within restaurant operations. Furthermore, the results indicate that food waste management in restaurant operations is a complex process affecting multiple aspects of the business, including inventory management, purchasing planning, and menu planning. Restaurants employ common methods in food waste management, including the FIFO principle in inventory management, careful procurement planning, and the reuse of ingredients and prepared food products. Challenges faced by restaurants in reducing food waste include unavoidable food waste, economic contradictions, and difficulties in predicting consumer behavior.

Keywords: Food waste, Restaurants, Circular economy, Sustainability

Innehåll

1	Inledning.....	6
1.1	Problemformulering	7
1.2	Syfte.....	7
1.3	Avgränsning	8
1.4	Definitioner.....	8
2	Teori.....	9
2.1	Matsvinn.....	9
2.2	Tidigare studier	10
2.2.1	Orsaker till matsvinn	11
2.3	Processer för att minska matsvinn	12
2.3.1	Inköp	13
2.4	Cirkulär ekonomi	14
2.4.1	Avfallshierarki	15
2.5	Lagstiftning	16
3	Metod	17
3.1	Val av metod.....	18
3.2	Respondenter	18
3.3	Intervjuguide	20
3.4	Tillvägagångssättet	21
3.5	Analys av data.....	21
3.6	Validitet och reliabilitet	22
3.7	Etiska aspekter.....	23
4	Resultat	23
4.1	Metoder för att minska matsvinn.....	23
4.1.1	Inköp	23
4.1.2	Lagerhantering	24
4.1.3	Menyplanering.....	24
4.1.4	Tillverkningsprocess.....	25
4.1.5	Metoder att påverka kundbeteendet	25
4.2	Utmaningar att minska matsvinn	26
4.2.1	Kundbeteende.....	27
4.2.2	Ekonomiska utmaningar	27
4.2.3	Övriga utmaningar	27
5	Diskussion	28
5.1	Resultatdiskussion	29
5.1.1	Avfallshierarkin	29
5.2	FIFO och FEFO.....	30

5.3	Tidigare studier	30
5.4	Metoddiskussion	31
6	Slutsatser	32
6.1	Studiens begränsningar	32
6.2	Förslag till vidare undersökningar	33
Källor	34
Bilaga 1	38
Bilaga 2	39
Bilaga 3	41

1 Inledning

I Europeiska unionen uppstod 131 kilogram matsvinn per person år 2021. I Finland var totala mängden matsvinn per person 125 kilogram. Största delen uppstod i hushållen men restaurangerna spelar också en stor roll. Ungefär tio procent av matsvinnet i EU uppstår inom restaurangsektorn (Eurostat, 2023). Förenta nationerna har utsett den 29:e september som en dag vars mening är att hela världens befolkning ska fästa uppmärksamhet på matsvinnet som uppstår globalt. Målet är att minska matsvinnet på alla nivåer i logistikkedjan, vart restauranger också tillhör. Europeiska unionen är också en aktiv aktör i detta projekt (Förenta nationerna, s.f.).

Under senaste åren har problemet med matsvinn blivit alltmer aktuellt och olika sätt samt tekniska lösningar prövas för att minska matsvinn. Enligt Mäntykivi (2021) har man lyckats minska matsvinnet genom att för konsumenten synliggöra hur mycket matsvinn hen orsakar.

Sitra presenterar på sin nätsida olika intressanta företag som jobbar med cirkulär ekonomi. Jag har valt ett av företagen ResQ Club, och presenterar det här. Företaget jobbar med att minska matsvinn i restaurangmiljö. Restauranger kan med hjälp av ResQ Club sälja mat åt konsumenter som annars skulle bli matsvinn. Företaget hjälper bland annat restauranger att minska på matsvinn och öka omsättningen. Ett annat företag som presenteras är Fiksuruoka. Företaget säljer matprodukter på nätet åt konsumenter. Produkterna som säljs skulle tidigare ha blivit matsvinn och konsumenten får oftast varor billigare från Fiksuruoka jämfört med detaljhandelspris. De här två företagen är goda exempel på hur det finns mycket efterfrågan på innovativa logistiklösningar i restaurangbranschen för att minska på matsvinn. (Sitra, 2021).

Det finns olika källor av matsvinn i restauranger, samt olika typer av restauranger. Vissa restauranger fokuserar på att sälja mat som färdiga portioner och en del fokuserar på buffémat, som lunchrestauranger (Luonnonvarakeskus, 2020). Matsvinnet i buffétrestauranger är större jämfört med a la carte restauranger (MaRa).

Matsvinn i restaurangmiljö intresserar mig inte bara för att temat är mycket aktuellt i dagens samhälle utan också för att jag har arbetserfarenhet inom branschen och jag jobbar också för tillfället med livsmedel.

1.1 Problemformulering

Mycket ätbar mat kastas bort i Finland, samtidigt som många människor i världen lider av hunger. Restauranger i Finland belastar naturresurser onödigt på grund av matsvinn. Klimatet påverkas också, mest av kött- och mjölkprodukter (Hävikki, 2023). För att ett företag ska kunna tävla i en miljö där konsumenterna är mycket miljömedvetna och priset är inte alltid det viktigaste, är det mycket viktigt för finska restauranger att behandla matsvinn och på så sätt kunna förtjäna olika certifikat. En restaurang med Svanenmärket berättar för konsumenten att restaurangen tar matsvinn seriöst. Enligt Svanenmärkets artikel som utkom 2022, är behandling av matsvinn på ett rationellt sätt en betydande del för att restaurangen ska bli Svanenmärkt. För att få bli Svanenmärkt behöver man ta ekologiska val som omfattar grönsaksalternativ och närproducerad mat. En restaurang med Svanenmärket ska aktivt minska på matsvinn. Det är dyrt att producera mat som bara landar i bioavfall. Matsvinn belastar inte bara klimatet, utan har också en negativ inverkan på naturens mångfald. (Joutsenmerkki, 2022).

Wikström och Williams beskriver i boken "Stoppa Matsvinnet!" att speciellt storkök är bra på att använda överbliven mat i tillredning av nya rätter. Stora utmaningar med att minska på matsvinn finns ändå. Om buffétrestauranger inte vill att maten ska ta slut, uppstår det naturligtvis matsvinn. Maten får inte heller stå framme hur länge som helst och fara illa och kunder bli sjuka. Det här är viktigt också med tanke på livsmedelssäkerhetslagar. Det finns också mycket med andra utmaningar som berör alla typer restauranger och inte bara buffétrestauranger. (Wikström & Williams, 2022).

1.2 Syfte

Syftet med studien är att jämföra, vilka olika metoder restauranger i Storhelsingfors använder för att minska på matsvinn. Med att undersöka och jämföra matsvinn i restaurangmiljö, kommer studien att ge en bättre bild på hur matsvinn behandlas inom restaurangsektorn. För att kunna undersöka matsvinn måste man förstå i hurdana omständigheter matsvinn bildas och vilka olika typer matsvinn det finns. Dessutom går studien ut på att undersöka vilka utmaningar restauranger möter i minskning av matsvinn.

Forskningsfrågorna för den här studien är: Vilka metoder använder restauranger för att minska på matsvinn? Den andra frågan som ska besvaras är vilka utmaningar möter restauranger i minskning av matsvinn?

1.3 Avgränsning

Den här studien är inriktad på restaurangverksamhet i Finland och inkluderar sex restauranger av olika storlekar och typer. Den här studien fokuserar bara på matsvinn i restaurangverksamhet och inte på andra aspekter av hållbarhet som till exempel energiförbrukning eller avfallshantering. Genom att avgränsa fokusen i studien, är det enklare att göra jämförelse mellan olika aktörer i restaurangsektorn. Studien fokuserar enbart på restauranger i Storhelsingfors.

1.4 Definitioner

Cirkulär ekonomi

Med cirkulär ekonomi avser man ett annorlunda system jämfört med den linjära ekonomin. Med cirkulär ekonomi avser man att avfall inte ska bildas och produkterna eller materialet ska behålla sitt värde så länge som möjligt i logistikkedjan. Samhällen och företag strävar med hjälp av cirkulär ekonomi att skapa arbetsplatser och spara på naturresurser. En fungerande cirkulär ekonomi kräver nya innovationer i logistikkedjans olika skeden. Vattnets kretslopp på huvudstadsregionen i Finland är ett bra exempel på ett cirkulärt system. (HSY). Antti Lehtinen betonar i sin artikel "Förlusten av biologisk mångfald kan stoppas med cirkulära lösningar – livsmedel och jordbruk avgörande" att minskning av matsvinn är en effektiv cirkulär åtgärd inom livsmedels- och jordbrukssektorn (Lehtinen, 2022).

Eurostat

Eurostat är EU:s statistikkontor vars uppgift är att publicera statistik från olika land i EU. Med hjälp av statistiken som publiceras, är det möjligt att jämföra olika EU länder med varandra. (Euroopan Komissio).

Svanenmärket

Svanenmärket är ett miljömärke som kan ansökas av företag för någon viss produkt eller tjänst. Svanen kräver miljövänlighet i en produkts hela livscykel för att en produkt skall kunna få märket. Svanen eller Svanenmärket verkar i alla Nordens länder och det är det mest kända miljömärket i Norden. (Joutsenmerkki).

2 Teori

I det här kapitlet berättar jag om olika teorier som berör den här studien för att skapa en teoretisk referensram. Målet med det här kapitlet är att ge läsaren en bättre förståelse av hurdana teorier berör den här studiens tema. Teorierna som presenteras i det här kapitlet påverkar också metodvalet och hur intervjuerna utförs.

2.1 Matsvinn

Silvennoinen (2021) skriver att matsvinn har betydande miljöpåverkan, och dess koppling till koldioxidutsläpp är tydlig. Globalt sett orsakar matsvinn 8–10 procent av alla mänskligt orsakade växthusgasutsläpp. I Finland utgör matens klimatpåverkan cirka 20 procent den totala klimatpåverkan, orsakad av konsumtion. Restaurangsektorn står för cirka en femtedel av matsvinnet. Åtgärder för att minska matsvinn kan ha en betydande inverkan på individuella koldioxidavtryck. Utöver klimatpåverkan har matsvinn även negativa effekter på vattenmiljön och ekonomin. I Finlands matsystem kan en halvering av matsvinnet leda till en betydande minskning av koldioxidavtrycket, över 400 000 ton. (Silvennoinen, 2021)

I vardagspråk är matsvinn ganska lätt förstått, man talar om mat man inte äter upp, alltså mat som blir avfall. Matsvinn definieras på olika sätt beroende på källan. Vissa instanser räknar skal av frukter och ben av djur till matsvinn medan andra gör de inte. (Riipi et al, 2021).

Matsvinn är ett begrepp som används i litteraturen och vetenskapliga studier med olika termer och definitioner. I vetenskapliga studier finns det ingen tydligt gemensam definition för matavfall. Termerna och definitionerna som används för matavfall varierar ofta beroende på perspektiv, studier och författare. Gemensamt för definitionerna är dock att de avser livsmedel som ursprungligen producerats för mänsklig konsumtion men av någon anledning slutar som avfall räknas som matsvinn. (HLPE, 2014).

I FUSIONS-projekten inom Europeiska unionen definieras matavfall som all ätbar och oätbar mat samt deras delar som blir avfall var som helst i livsmedelskedjan. Denna definition inkluderar även komposterat avfall, oskördad gröda som lämnas på åkrarna, nedbrytning under syrefattiga förhållanden, produktion av bioenergi, produktion av elektricitet och värme, avfallsförbränning samt avfall som kastas eller lämnas i avloppet, på soptippen eller i havet. I

FUSIONS-projekten inkluderas även drycker och flytande avfall i definitionen av matavfall. (Food waste definition, 2016).

I Finland varierar definitionerna av matavfall både nationellt och internationellt. I en undersökning utförd av MTT (Institutet för jord- och skogsbruksforskning) av Koivupuro, Jalkanen, Katajajuuri, Reinikainen och Silvennoinen (2010) definieras matavfall endast som ätbara livsmedel och deras delar som blir avfall, men vars uppkomst kunde ha undvikits genom att göra något annorlunda. Enligt deras definition inkluderar matavfall exempelvis torkat bröd, mat från måltider som inte blivit uppätet och förstörda frukter. I deras definition kan matavfall också kallas ”undvikbart matavfall”.

I en senare undersökning utförd av MTT (Institutet för jord- och skogsbruksforskning), Silvennoinen et al (2012) definierar matavfall lite annorlunda än Koivupuro et al (2010). Gemensamt med de här två definitionerna är att alla ursprungligen ätbara livsmedel och råvaror som blir avfall, såsom överbliven mat av serveringen, mat som producerats för mycket i volym eller mat som blivit dålig i lagret räknas som matsvinn. Till skillnad från Koivupuro et al (2010) inkluderar definitionen av Silvennoinen et al (2012) även avfall som bildas från mjölk och grädde samt mat som används som djurfoder.

Enligt Betz et al. (2014) kan man kategorisera matsvinn i restauranger till fyra olika kategorier. Den första är matsvinnet som beror på felaktig lagring av livsmedel samt buffémat som förvaras i lagret övernatt för nästa dagen. Den andra kategorin är matsvinnet vid tillredningen av maten. Till den här kategorin tillhör skal av frukter och grönsaker, mat som har gått illa och mat som faller på golvet. Den tredje kategorin är matsvinn som bildas vid servering av maten. Till det här räknas mat i en buffé som blir oätet. Till den fjärde kategorin hör svinnet som bildas av maten kunderna har lämnat kvar på sin tallrik. (Betz et al, 2014). I detta arbete kommer jag att studera matsvinn på basis av dessa fyra kategorier.

2.2 Tidigare studier

Matsvinn är ett aktuellt tema och det har gjorts studier om ämnet. Silvennoinen et al. (2019) presenterar i en rapport, resultat om CIRCWASTE-projektet. I projektet tog man reda på hur man kan mäta matsvinn i restauranger och hur man kan minska på matsvinn. Fokusen i studien var mest på bufférestauranger. I rapporten kommer fram att största delen av bortslängd mat

förekommer i serveringskategorin, alltså mat som blev kvar och stå i buffén. De viktigaste metoderna för att minska på matsvinn som kom fram var att utveckla ledarskapet, planeringen och att kunna följa med matsvinnet som bildas i olika skeden för att kunna veta hurdana förändringar ska göras. Silvennoinen nämner hur man ska i fortsättningen satsa på att minska på matsvinn och att mäta mängden matsvinn som bildas. Kommunikation och samarbete med kunderna anses också vara viktigt, för att kunderna ska förstå hurdana ändringar en restaurang måste göra för att försöka minska på matsvinn.

2.2.1 Orsaker till matsvinn

Heikkilä et al. (2016) skriver om orsaker till matsvinn i restaurangverksamhet. Ett visst samhälle med sina normer och lagar har en enorm effekt på hur människor som lever i det samhället hanterar mat. Till exempel kan de strikta livsmedelslagarna i Finland leda till att mat kastas bort medan den fortfarande är ätbar. Konceptet för en restaurang kan vara en faktor som påverkar mängden matavfall den genererar. Till exempel är restauranger med buffé-stil mer benägna att producera mer matavfall än andra restaurangtyper. Om mat lagas av lågkvalitativa ingredienser är chansen stor att det blir mer mat kvar på kundernas tallrikar. Å andra sidan finns inte alla ingredienser tillgängliga i lämplig storlek att köpa. Konsekvensen är att fler oanvända ingredienser lämnas kvar i lagret. (Heikkilä et al, 2016).

En chefs ledarförmåga spelar en betydande roll för mängden matavfall, inklusive köksavfall, serveringsförluster och tallriksrester. Anledningen är att ledningsuppgifter inom restaurangbranschen innebär beslut om mängden mat som ska förberedas, menyplanering, lagring och inventering. Dessutom innefattar en chefs uppgifter också att hantera personal. Att träna personal och planera deras arbetsuppgifter hjälper till att förbättra deras prestanda i köket och därmed minska matsvinnet. Yrkeskunskaper påverkar också bildningen av matsvinn. En otränad kock är benägen att göra fler misstag och generera därmed mer matavfall. (Heikkilä et al, 2016).

Förväntningarna av kunderna och deras personliga smaker, värderingar och attityder påverkar också matavfall. Om maten inte ser bra ut eller smakar dåligt och inte uppfyller kundens förväntningar kan han eller hon lämna den på tallriken. Å andra sidan påverkar kundens etiska värderingar och attityd deras sätt att hantera mat. En person som uppskattar mat är mindre benägen att lämna mat på sin tallrik. En restaurangs konkurrenter påverkar mängden matavfall

som restaurangen producerar. Till exempel måste en restaurang för att locka fler kunder hålla sin buffé full och frestande hela tiden, annars kommer kunderna att gå till konkurrentens buffé. Detta leder till att mer matavfall genereras. Ineffektiv kommunikation mellan restaurangen och dess leverantörer samt dess kunder kan leda till matavfall. Intern kommunikation mellan personal inom en restaurang påverkar också mängden matavfall. Till exempel, om en servitör missförstår vad en kund beställer kommer köket att laga en felaktig rätt vilket skulle leda till matavfall. (Heikkilä et al, 2016).

2.3 Processer för att minska matsvinn

Nieminen och Yli-Viitala (2021) skriver om vad processen att minska matsvinn betyder för restauranger. Processen att minska på matsvinn innehåller många olika skeden. Restauranger kan effektivt minska sitt matsvinn genom att först och främst granska och utvärdera hela sin process. Det är viktigt att noggrant analysera var i verksamheten matsvinnet uppstår, oavsett om det är i köket, serveringen eller förvaringen. En central åtgärd är att utbilda köks- och serveringspersonal om betydelsen av att minska matsvinn och hur varje individ kan bidra till detta mål. Genom att öka medvetenheten kan personalen aktivt delta i insatser för att minska överskott och avfall. Vidare kan restauranger göra ansvarsfulla inköp genom att välja leverantörer som prioriterar hållbarhet. En effektiv lagerhantering, baserad på principen ”first in, first out” (FIFO), är också avgörande för att undvika att varor blir gamla och ogiltiga. (Nieminen & Yli-Viitala, 2021).

FIFO, alltså first in, first out principen är ett lagerhanteringssystem. Principen går ut på att varorna som först anländer till ett lager skall också först bort därifrån. FIFO används i synnerhet när det är fråga om varor som har ett utgångsdatum, så som livsmedel. (Logistiikan Maailma).

Ett annat lagerhanteringssystem är FEFO, alltså ”first expired, first out”. FEFO är ett modernare tankesätt som baserar sig på konceptet av dynamisk livstid. Syftet med FEFO modellen är att varorna som först blir gamla, skall användas först. RFID-teknik är till stor hjälp för att kunna tillämpa FEFO modellen. (Spagnol et al, 2018).

Implementering av noggrann portionskontroll och kreativ menyplanering kan minimera överflödiga mängder mat och bidra till att ingredienser används effektivt i olika rätter, dock spelar teknologiska lösningar en alltmer central roll. Genom att använda verktyg för att

övervaka lager och försäljning i realtid samt implementera digitala system för orderhantering kan restauranger minimera fel och därmed onödigt matsvinn. Avslutningsvis är det viktigt att kontinuerligt mäta och följa upp matsvinnsnivåerna. Regelbundna utvärderingar av effektiviteten i genomförda åtgärder ger möjlighet att göra justeringar och förbättringar efter behov. Sammantaget kan dessa strategier hjälpa restauranger att effektivt minska sitt matsvinn och främja en mer hållbar verksamhet. (Nieminen & Yli-Viitala, 2021).

2.3.1 Inköp

Korpela och Kukkonen från livsmedelsverket berättar att restauranger har olika möjligheter vid anskaffning av livsmedel. Restauranger kan beställa varorna rakt från producenten, från en parthandel, utomlands eller av någon annan aktör inom livsmedelsbranschen. Alla livsmedel som skaffas skall gå att spåras. (Korpela & Kukkonen, 2019).

Inköp kan uppdelas i strategiska, taktiska och operativa processer. Inom strategiskt inköp fokuseras främst på planering och utveckling av verksamheten, val av leverantörer, utvärdering och utveckling av leverantörsrelationer samt prognoser. Taktiskt inköp avser budgetering och avtalsförhandlingar, medan operativt inköp innebär fokus på vardagliga rutiner som beställning, leveransövervakning och kontroll av fakturor. Processen är inte entydig, och dess faser definieras på olika sätt i litteraturen. Inom inköpsprocesser kan antalet faser variera beroende på författaren: vissa kan dela upp processen i många detaljerade faser, medan andra kan definiera hela inköpsprocessen med några få faser. (Huuhka, 2019).

Nieminen och Yli-Viitala (2021) skriver om hur restauranger kan minska matsvinn beroende på hurdana beslut de gör i inköpsprocessen. Genom att följa en strategi för hållbara och ansvarsfulla inköp kan restauranger effektivt bidra till att minska matsvinn. En viktig aspekt är att prioritera ansvarsfullt producerade livsmedel som har minimal påverkan på miljön. Vid inköp bör restauranger sträva efter hög kvalitet och helhetsekonomisk hållbarhet. Det är också viktigt att inkludera kvalitet som ett kriterium vid upphandlingar och dokumentera detta i inköpsavtal.

Att använda förbehandlade råvaror kan vara en tidsbesparande åtgärd samtidigt som det minskar matsvinnet. Valet av bearbetningsgrad bör noga övervägas för att optimera användningen av råvarorna. Att följa säsongscykler och basera inköp på säsongens och

skördens tillgänglighet kan leda till bättre kvalitets råvaror och minskat matsvinn. Att hålla produktutbudet måttligt och anpassa det efter säsong kan ytterligare bidra till att minimera överskott och avfall. För att kontinuerligt övervaka och förbättra kvaliteten på inköpta livsmedel är det viktigt att reklamera avvikelser från förväntad kvalitet. Kontinuerlig kvalitetskontroll och -säkring är avgörande för att upprätthålla hög standard. Optimala förpackningsstorlekar och försäljningspartier är ytterligare faktorer som kan bidra till att minska matsvinnet. En integrerad del av processen är att ständigt utveckla inköpsprocessen. Att informera leverantörer om bindande förhandsbeställningar, exempelvis genom användning av verktyg som ”Ennustepankki”, kan förbättra leveranssäkerheten och minska matsvinn genom att förutsäga och anpassa sig till efterfrågan. (Nieminen & Yli-Viitala, 2021).

2.4 Cirkulär ekonomi

Cirkulär ekonomi är inte något nytt koncept när man kollar tillräckligt långt bak i historien. Mänskan har levt i synergi med naturen i hundratals år men i samband med industrialiseringen ville mänskan börja kontrollera naturen. På 1960-talet började man tala om modern cirkulär ekonomi på grund av att forskare var oroliga hurudan inverkan ekonomisk tillväxt har på hållbarheten av vår planet. Cirkulär ekonomi är en mycket bred teori och den kan definieras på många olika sätt beroende av vilken synpunkt man studerar ämnet. (Sillanpää & Ncibi, 2019). Miljömedvetenhet är en drivkraft till cirkulär ekonomi. Många naturresurser är inte förnybara vilket betyder att vi i något skede kommer i något skede att ha använt slut just den resursen. Med att minska på materialvolymen och med att förlänga en produkts livslängd kan man bekämpa det här problemet. (Storhagen, 2011).

Ellen MacArthur Foundation beskriver att cirkulär ekonomi baserar sig på tre principer. Att eliminera avfall och föroreningar, cirkulera produkter och material vid deras högsta värde och att återställa naturen. Återställning av naturen betyder att människor ska låta naturen utföra sina naturliga processer i stället för att hindra naturens kretslopp. Ellen MacArthur Foundation nämner på sin webbplats hur naturen har i miljardtals år klarat sig och att skräp och avfall är något mänskan har hämtat med sig. (Ellen MacArthur Foundation).

Inom ramen för cirkulär ekonomi identifierar man ofta två olika cykler för hållbar resurshantering: den biologiska och den tekniska. Den biologiska cykeln fokuserar på att återföra organiskt material till naturen genom processer som kompostering, där matavfall och

andra biologiskt nedbrytbara material bryts ned och omvandlas till näringsrik jordförbättring. Denna cykel är inriktad på att skapa en sluten loop där organiska ämnen återgår till naturens kretslopp utan att skapa onödigt avfall.

I den tekniska cykeln strävar man efter att behålla material och produkter inom ekonomin så länge som möjligt. Det innebär att maximera återanvändningen av varor i deras ursprungliga skick eller använda komponenter och material för att tillverka nya produkter. Genom att integrera avancerade teknologier och hållbara tillverkningsmetoder strävar den tekniska cykeln efter att minimera avfall och optimera nyttjandet av resurser. (Delchet-Cochet, 2020)

2.4.1 Avfallshierarki

Ett av de centrala målen inom EU:s avfallspolitik är att övergå till ett samhälle med effektivt återbruk och användning av resurser. Finlands avfallslagstiftning grundar sig på EU:s avfallsdirektiv (2008/98/EG), där det främsta målet är att förebygga avfall och minska både mängden och farligheten av avfall. I direktivet fastställs avfallshierarkin, som tillämpas i första hand vid förebyggande av avfall och i lagstiftning samt politik som rör avfallshantering. Avfallshierarkin ser ut som följer, med prioritering från högst till lägst:

1. Förebyggande: Minska mängden avfall genom att undvika dess skapande.
2. Återanvändning: Främja återanvändning av produkter eller material för att förlänga deras livslängd.
3. Återvinning: Utvinna råmaterial från avfall för att minska mängden som hamnar på deponi.
4. Energianvändning: Använda avfall som energikälla genom förbränning eller annan energiproduktion.
5. Deponering: Sista alternativet om ingen annan behandling är möjlig.

Genom att följa denna hierarki strävar man efter att hantera avfall på ett sätt som är mest gynnsamt för miljön och främjar en cirkulär ekonomi. Hierarkin används som riktlinje vid utformning av avfallspolicy och lagstiftning för att främja hållbar avfallshantering. (Europeiska unionen, 2008).

2.5 Lagstiftning

Syftet med avfallsslagen i Finland är bland annat att främja cirkulär ekonomi och minska naturens belastning av avfallshanteringen. I avfallsslagen nämns det att aktörer i livsmedelsbranschen har skyldighet att bokföra hur mycket livsmedelsavfall det bildas och hur man hanterar det. I livsmedelslagen finns det närmare beskrivning vad det här betyder. Aktören inom livsmedelsbranschen skall följa upp att hanteringen av avfallet görs på korrekt sätt och uppfyller lagens krav. En restaurang eller annan aktör inom livsmedelsbranschen som bryter mot avfallsslagen kan bestraffas på olika sätt. (Finlex A).

Kespro förklarar på sin nätsida vad den nyaste avfallsslagen betyder åt restauranger. Naturligtvis förnyas lagstiftningen i Finland för att hållas aktuell och det betyder att restauranger måste vara flexibla att utveckla sin verksamhet på så sätt att de följer alla nuvarande lagar. Enligt den nyaste lagen måste restauranger sortera sina avfall noggrannare än tidigare. Skyldigheten att sortera avfallet gäller företag då det bildas minst 10 kilogram bioavfall, minst 5 kilogram plastförpackningar och minst 2 kilogram av glasförpackningar i veckan. Den nya avfallsslagen gäller till exempel inte små sommarcaféer vars omsättning är relativt liten. Restauranger borde också anmäla hur mycket ätbar mat de kastar bort. (Kespro).

Luonnonvarakeskus förklarar vad den nya avfallsslagen betyder. Restauranger är skyldiga att distribuera vidare livsmedel som inte använts, i första hand till mänskonäring om det kan göras utan att livsmedels säkerheten riskeras. De oanvända livsmedlen som distribueras vidare klassificeras som livsmedel och inte som avfall, vilket betyder att både restaurangen som överlämnar maten och den andra aktören som tar emot maten, ska följa livsmedelslagen. Ifall kostnaderna av distribueringen är orimliga behöver restaurangen inte distribuera vidare de oanvända livsmedlen. Restaurangen måste själv kunna bevisa att kostnaderna är orimliga, till exempel att kostnaderna för distribueringen av livsmedlen är högre än värdet på de oanvända livsmedlen. Luonnonvarakeskus har i februari 2023 publicerat en guide för att hjälpa restauranger att följa den nya lagstiftningen och göra sin bokföring av livsmedelsavfall på korrekt sätt. (Luke, 2023).

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien förklarar hur olika livsmedel ska behandlas. Förordningen berättar i hurdana temperaturen olika livsmedel skall förvaras, vilket naturligtvis har en direkt påverkan på en restaurangs verksamhet och

behandling av matsvinn. I paragrafen 23 beskrivs i vilka olika temperaturer olika livsmedel ska förvaras. (Finlex B). I tabell 1 presenteras förvaringstemperaturer för olika livsmedel.

Tabell 1 Förvaringstemperatur av livsmedel i restauranger (Ruokavirasto)

Livsmedel	Förvaringstemperatur (Celsius)
Sura mjölkprodukter och ostar	Högst 8°C
Mjölk, kött, färdig mat, skurna grönsaker Sushi och levande musslor	Högst 6°C
Malet kött	Högst 4°C
Fiskprodukter: Varmrökt fisk, kallrökt fisk, vakumpackad rökt fisk, smultna räkor, kokta kräftor, saltad rom	0-3°C
Färsk opackad fisk	0-2°C

3 Metod

I läroboken om företagsekonomiska forskningsmetoder, skriven av Bryman och Bell år 2017, diskuteras grundläggande skillnader mellan kvalitativa och kvantitativa forskningsstrategier. De kvantitativa forskningsstrategierna karakteriseras som deduktiva, vilket innebär att de bygger på att testa teorier. Å andra sidan är kvalitativa forskningsstrategier induktiva, vilket betyder att de baseras på erfarenheter som samlas in som analyserbara kvalitativa data, ofta genom metoder som intervjuer. Kvantitativa data samlas vanligtvis in genom enkäter. En ytterligare distinktion mellan kvalitativa och kvantitativa forskningsmetoder är att kvantitativa metoder tenderar att ge medelvärdet av ett större urval, medan kvalitativa metoder syftar till att öka förståelsen för ett fenomen på djupet. Det betonas vikten av att välja rätt forskningsmetod, eftersom detta har en direkt påverkan på kvaliteten av slutresultatet. Användning av fel forskningsmetod ökar risken för att samla in otillräckliga data, vilket i sin tur kan leda till snedvridna slutresultat.

I samband med insamling av kvalitativa forskningsdata används termen snarare "åsidossatt urval" än "urval". Forskaren kan själv välja de intervjuade eller använda sig av snöbollsurval, där några nyckelpersoner ombeds föreslå andra respondenter, eller genom att sprida ordet, där respondenterna själva anmäler sitt intresse för att delta i forskningen. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 2009).

3.1 Val av metod

Jag valde att använda mig av kvalitativa forskningsmetoder eftersom forskningsfrågorna är formulerade på ett öppet sätt, vilket skulle göra det utmanande att erhålla tillräckligt omfattande data genom deduktiva och kvantitativa forskningsmetoder. Kvalitativa metoder används specifikt för att samla in information av mer beskrivande och djupgående karaktär, snarare än att kvantifiera den i mätbara termer eller på en skala (Bryman & Bell, 2017).

En semistrukturerad intervju innebär att förutbestämda teman tas upp under intervjun, och att intervjupersonen ges frihet att besvara frågorna på ett öppet sätt. I denna typ av intervju tillåts intervjuaren att avvika från de förbestämda frågorna och eventuellt ställa kompletterande frågor för att fördjupa diskussionen inom ett specifikt ämne. Även om intervjuguiden inte behöver följas exakt, fungerar den som ett stöd och indikerar en gemensam utgångspunkt för alla intervjuer. (Bryman & Bell, 2017). I denna undersökning valdes semistrukturerade intervjuer som metod för datainsamling, eftersom det finns specifika frågeställningar som jag söker svar på.

3.2 Respondenter

I en intervjustudie är vanligtvis urvalet betydligt mer begränsat jämfört med en kvantitativ studie där en enkät kan distribueras till en stor mängd respondenter för att sedan utvinna ett medeltal från resultaten. Intervjuer tar oftast längre tid och endast ett begränsat antal respondenter kan delta i dem (Bryman & Bell, 2017). Respondenterna valde jag med att kontakta restauranger i Storhelsingfors. Jag kontaktade restauranger med att ringa till dem eller med att gå fysiskt på plats till restaurangen. Jag fick kontaktuppgifter till andra möjliga respondenter av en respondent. Den här formen av urval kallas för snöbollsurval. Enligt Patel och Davidson (2020) betyder snöbollsurval att forskaren tar kontakt med relevanta respondenter och med hjälp av de här respondenterna, får forskaren kontakt med mera respondenter. Man kan inte säga att stickprovet man gör med hjälp av snöbollsurval skulle vara

representativt för en population, men det här sättet att samla ihop respondenter passar ihop med en kvalitativ studie. (Patel & Davidson, 2020).

Respondenterna i studien är sex olika företag inom restaurangbranschen. Information om respondenterna beskrivs nedan.

Företag A

Ett stort finskt företag inom restaurangbranschen. Företaget har både egna restauranger och cateringverksamhet. I den här studien är fokuset på företagets cateringverksamhet. Respondenten jobbar som skiftledare i företaget. Intervjun höll plats i företagets utrymmen i Storhelsingfors.

Företag B

En internationell hotellkedja. Fokusen i intervjun var på hotellets restaurang i Storhelsingfors. Respondenten jobbar som produktutvecklingschef i företaget.

Företag C

Stor finsk restaurangkedja. Intervjun omfattade en av företags lunchrestauranger i Storhelsingfors. Respondenten jobbar som restaurangförman i restaurangen. Kunderna är mest människor som jobbar i närheten.

Företag D

Ett finskt företag inom hotell- och restaurangbranschen. Intervjun omfattade en av företagets hotellrestauranger i Storhelsingfors. Respondenten jobbar som driftschef för företagets restauranger.

Företag E

En finsk restaurangkedja som fokuserar på att bara sälja soppa. Respondenten jag intervjuade jobbar som driftschef i företaget. Restaurangen jag intervjuade är belägen i Storhelsingfors.

Företag F

En finsk restaurangkedja. Respondenten är restaurangchef för restaurangen jag intervjuade. Restaurangen är en lunchrestaurang i Storhelsingfors. Kunderna är mest de som jobbar i samma byggnad eller i närheten.

Respondenterna presenteras i tabell 2. Tabellen visar vilken roll respondenten har i företaget, samt när och var intervjun hölls.

Tabell 2 Respondenterna

Respondent	Platsen på intervjun	Datum
Respondent A (skiftledare)	I företagets lokal i Storhelsingfors	19.3.2024
Respondent B (produktutvecklingschef)	På Teams	20.3.2024
Respondent C (restaurangförman)	Svarade på frågorna per e-post	22.3.2024
Respondent D (driftschef)	I hotellets restaurang i Storhelsingfors	22.3.2024
Respondent E (driftschef)	I restaurangens utrymmen i Storhelsingfors	26.3.2024
Respondent F (restaurangchef)	I restaurangens utrymmen i Storhelsingfors	8.4.2024

3.3 Intervjuguide

En intervjuguide refererar till en lista med intervjufrågor som är organiserade under olika teman. Denna typ av guide används vanligtvis under ostrukturerade eller semistrukturerade intervjuer och fungerar som ett verktyg för att underlätta och strukturera intervjun (Bryman & Bell, 2017). I min studie, där jag genomförde semistrukturerade intervjuer, använde jag en intervjuguide som ett stöd under intervjuprocessen.

Frågorna 1–7 handlar om metoderna restaurangen använder för att minska på matsvinn medan frågorna 8–11 handlar om utmaningar som restaurangen möter i minskning av matsvinn. Under intervjuerna följde jag intervjuguiden mycket noggrant, jag frågade några extra frågor per intervju om det fanns något som respondenten talade om och jag ville få mera information om det. Intervjuguiden presenteras i bilaga 1 och samtyckesblanketten som fylldes i före intervjuerna finns som bilaga 2.

3.4 Tillvägagångssättet

Respondent A fick jag först kontakt med eftersom hen är bekant för mig från arbetslivet. Intervjun hölls på plats i företagets utrymmen den 19 mars. Respondent B intervjuade jag på Teams den 20 mars. Jag fick tag på respondenten med att ringa till en annan person inom företaget, som sedan berättade att de har en produktutvecklingschef som skulle möjligen kunna delta i intervjun. Vi kom överens om intervjuens tidpunkt per telefon och respondenten fick frågorna i förväg. Respondent C ringde jag till och de svarade på mina frågor per e-post. Svaren på frågorna fick jag den 22 mars. Respondent D fick jag kontakt med likadant som med respondent B, alltså jag ringde till en annan person i företaget som styrde mig till den rätta personen. Intervjun tog plats i hotellets restaurang den 22 mars. Den 26 mars gick jag fysiskt på plats till respondent E:s restaurang utan någon förvarning och de gick med på intervjun. Den sista respondenten, alltså respondent F fick jag tag med att ta kontakt med företagets utvecklingschef som sedan lovade ordna en intervju med någon av företagets restauranger inom Storhelsingfors. Utvecklingschefen hittade en passlig restaurang som hade tid med intervjun och jag fick kontaktuppgifterna till restaurangen. Efter att jag fått kontaktuppgifterna, kom vi överens med restaurangens restaurangchef att intervjun ordnas i deras lunchrestaurang den 8 april. Alla intervjuer transkriberade jag inom 48 timmar av intervjun.

Jag kontaktade flera restauranger än de sex som gick med på intervjun. Restaurangerna som tackade nej till intervjun, förklarade saken med tidsbrist.

3.5 Analys av data

Patel och Davidson skriver om analys av kvalitativa data i läroboken forskningsmetodikens grunder. Vid analys av kvalitativa data kan det vara lönsamt att göra löpande analyser vilket betyder i praktiken att man analyserar en intervju genast efter man har gjort det, i stället för att vänta att man har intervjuat alla respondenter. Det är möjligt att respondenter tolkar frågor på annat sätt än man har tänkt sig, vilket gör det möjligt att göra ändringar före man intervjuar den nästa personen. (Patel & Davidson, 2020)

En väl balanserad kvalitativ analys består av både citat från intervjuer, tillsammans med egna tolkningar av materialet. När man har tillräckligt länge läst igenom materialen är det möjligt att börja se några mönster i svaren. För att kunna tolka kvalitativa data är det en bra idé att bilda kategorier av materialet man har samlat in via intervjuerna. (Patel & Davidson, 2020)

Bryman och Bell skriver att tematisk analys är ett vanligt sätt att behandla kvalitativa data. Det specificeras inte noggrant hur man bildar ett tema av sin kvalitativa data men vissa riktlinjer finns ändå. Teman som forskaren bildar kan styras av forskningsfrågorna eller koder som gjorts av materialet. (Bryman & Bell, 2017)

I den här studien gjorde jag en tematisk analys av den kvalitativa data jag fick samlad via intervjuerna. Före min tematiska analys bekantade jag mig med mitt material, alltså transkriptionerna av intervjuerna. Min intervjuguide var strukturerad enligt olika processer i restaurangverksamheten och jag ansåg att frågorna i sig själv bildade logiska teman. Men eftersom jag ställde vissa följdfrågor under intervjuerna och respondenterna kom ihåg att tillägga information senare i intervjun, blev ordningen på teman i de olika intervjuerna inte identiska. För att kunna att kunna bilda logiska teman, använde jag också mig av olika nyckelord som kom fram under flera olika intervjuer och som har att göra med den större teman. Den tematiska analysen finns som bilaga 3. Den vänstra kolumnen anger teman, den mittersta nyckelorden och i högra kolumnen finns exempel på citat var nyckelordet är med fet stil.

Målet med analysen av kvalitativa datan var att hitta svar på mina forskningsfrågor: Vilka logistiska metoder använder restauranger för att minska på matsvinn? Den andra frågan som skulle besvaras var vilka utmaningar möter restauranger i minskning av matsvinn?

3.6 Validitet och reliabilitet

Validitet syftar till att mäta relevansen i sammanhanget, medan reliabilitet indikerar hur väl mätningarna utförs. För att skapa en trovärdig studie är det viktigt att validitet och reliabilitet är kopplade till varandra. Reliabilitet handlar om att bedöma tillförlitligheten i en studie, där samma undersökning förväntas ge liknande resultat vid upprepade försök. Det innebär att det är centralt att noggrant beskriva hur data samlats in och bearbetats på ett systematiskt sätt för att säkerställa både validitet och reliabilitet i studien. (Bryman & Bell, 2017).

Validiteten i studien försäkrade jag med att göra min intervjuguide på basis av mina forskningsfrågor och jag lät respondenten tillägga information om respondenten tyckte att jag hade lämnat bort någon relevant fråga. Jag utförde också alla intervjuer på respondenternas

starkaste språk, alltså finska, för att kunna försäkra mig av validiteten. Reliabiliteten i studien försäkrade jag med att dokumentera hur jag har gått till väga när jag gjorde studien. En viktig sak angående reliabiliteten är att jag försäkrade mig att de jag intervjuar förstår frågorna. Det uppkom några gånger att respondenten ville att jag förklarar frågan tydligare.

3.7 Etiska aspekter

Etik inom vetenskapliga undersökningar handlar om hur deltagare och företag som intervjuas behandlas och studeras. Det finns etiska riktlinjer för hur urvalet ska hanteras och behandlas. (Bryman & Bell, 2017).

Jag gav alla deltagare i intervjuerna möjlighet att läsa om studiens syfte och jag berättade om deras rättigheter. Jag frågade samtycke av att banda in intervjuerna, av varje respondent jag intervjuade. Namn på företagen eller på personerna jag intervjuade framkommer inte i studien och jag berättade det här åt deltagarna.

4 Resultat

I det här kapitlet presenterar jag resultaten av de sex intervjuerna jag utförde. Jag har strukturerat kapitlen enligt mina två forskningsfrågor.

4.1 Metoder för att minska matsvinn

I det här underkapitlet presenterar jag de metoderna som restaurangerna jag intervjuade, använder för att minska matsvinn. Kapitlet innehåller både text samt en tabell (tabell 3) för att ge läsaren en bättre visualisering av resultatet.

4.1.1 Inköp

Gemensamt med alla restauranger är att inköpanbudet ska vara meningsfullt och inga onödiga inköp ska utföras. Restaurangerna betonar ändå olika saker i inköpsprocessen. Cateringrestaurangen A och hotellrestaurangerna B och D kan bättre förutspå mängden mat som behövs jämfört med de tre andra restaurangerna. Respondent A nämner hur inköpen baserar sig på hurdana reserveringar har gjorts, likadant som i hotellrestaurangerna var de kan förutspå mängden kunder på basis av hur många övernattare hotellet har eller hur många

mötesgäster de har. Respondent B nämner också hur viktig roll noggrann reseptik har i inköpen. De har också ett eget sortiment för hela hotellkedjan varifrån de beställer för att undvika onödiga inköp. Respondent C betonade också hur restaurangkedjan i stort drag bestämmer vad de kan beställa och varifrån. Båda lunchrestaurangerna, alltså respondent C och F berättade hur de använder historiska data för att förutspå mängden mat som behövs beställas.

4.1.2 Lagerhantering

Fifo, alltså first in first out processen kom fram under varje intervju när jag ställde frågan om lagerhantering. Respondent A betonade också hur viktigt det är att varje kärl som innehåller livsmedel och är i kylan, ska ha klar markering på vad kärlet innehåller och när det blir gammalt. Respondent D betonade vikten av rätt förvaring av livsmedel i restaurangmiljö och att matsvinn på grund av felaktig förvaring är mycket onödigt.

Det kom fram att alla restauranger gör regelbundna inventarier av alla matvaror utom restaurang E. Restaurang E berättade hur de varje dag gör en ny beställning och målet är att allting de beställer ska säljas under samma dag, med vissa undantag. Utrymmen i den här restaurangen är så pass mycket mindre än i de andra restaurangerna vilket påverkar också lagerhanteringen. Respondent B tog upp att varor som oljor, konserverade livsmedel och olika såser går inte snabbt illa men de kan ha en långsam lageromsättning. Restaurangen följer bäst före datum för att kunna använda de här livsmedlen till olika maträtter före de blir gamla.

4.1.3 Menyplanering

Flera av respondenterna redigerar deras menyer, så att de kan använda råvaror på nytt. Båda hotellrestaurangerna använder överblivna råvaror från frukosten och integrerar dem i andra maträtter. Både respondent A och F nämner att de skapar sallader av överbliven mat. Respondent A gav som exempel att göra en sallad av överblivna rotfrukter medan respondent F berättade hur de kan göra en sallad av överbliven kyckling och ris. Respondent F betonar dock att ingenting som har stått framme i lunchbuffén kan användas på nytt på grund av lagstiftning och livsmedelssäkerhet.

4.1.4 Tillverkningsprocess

Respondenterna C, D och F tog upp en viktig sak gällande minskandet av matsvinn. Nämligen att restaurangerna inte tillverkar all mat före sin lunchbuffé. I stället tillverkar de i samband med lunchen mera mat, om det verkar behövas.

Alla respondenter har metoder att använda råvaror på nytt och tillverka något annat av dem än vad som ursprungligen var meningen. Respondent C ger ett exempel av det här (citatet översatt från finska):

”Wok på nötkött, allt kött tas inte fram på en gång. Om det kommer färre antal kunder än förväntat, kan den dyra råvaran användas en annan dag.”

Respondent F har satsat på en ”Smart Kitchen” våg som är kopplat till restaurangens produktionsstyrningssystem. Under intervjun fick jag själv gå in i restaurangens kök och se hur vågen fungerar. Alltid när restaurangen tillreder en maträtt för lunchbuffén, väger de maten och de får med en grams noggrannhet vikten. Vågen hjälper också med att väga matsvinn och föra in informationen i systemet. Restaurang B har också investerat i en våg som hjälper till att följa med mängden matsvinn.

Respondent E, alltså restaurangen som bara säljer soppa nämner att de anpassar mängden mat de tillreder på basis av utomstående omständigheter. Respondenten berättar hur de anpassade mängden mat de tillredde under en strejk i kollektiva trafiken. (Citatet översatt från finska).

”Busstrejken var något som klart påverkar. Men där visste vi de i förväg, så jag gav som instruktion att halvera mängden soppa jämfört med normala mängden.”

4.1.5 Metoder att påverka kundbeteendet

Både respondent A och Respondent F nämnde hur noggrant det är planerat att i vilken ordning maträtterna är i buffen. Restaurangerna kan på detta vis styra kundernas val. Respondent A och D nämner hur man kan med storleken av tallrikarna styra kunderna att ta mindre mat. Respondent A nämner att de kan också påverka kundbeteendet med valet av besticken som används i buffen att ta mat.

Metoderna för att minska matsvinn är sammanställda i tabell 3. Siffran i parentesen visar antalet respondenter som deltog i studien, alltså 6. Siffran före parentesen anger hur många av respondenterna använder den nämnda metoden och siffran efter parentesen visar specifikt vilken eller vilka av respondenterna använder den nämnda metoden. Jag använder samma bokstäver som på alla andra ställen i texten (A-F) för att urskilja respondenterna.

Tabell 3 Metoder restaurangerna använder för att minska på matsvinn.

Område	Metoder att minska matsvinn
Inköp	Noggrann planering 6 (6)
	Företaget har eget inköpsprogram för att undvika onödiga köp 2 (6) B, C
Lagerhantering	” First in first out” (FIFO) 6 (6)
	Regelbundna inventarier 5 (6) A, B, C, D och F
Tillverkningsprocess	Informerar personalen om vikten av att minska matsvinn 5 (6) A, B, C, D och F
	Kökspersonalens yrkeskunskap och yrkesstolthet 6 (6)
	Tillverkar inte allting på en gång till en buffé 3 (6) C, D och F
	Återanvändning av ingredienser och färdig mat som var ursprungligen menat till annan användning. 6 (6)
	Användning av färdiga komponent 1 (6) B
Teknologiska metoder	Har investerat i en våg som hjälper i att följa med mängden matsvinn 2 (6) B och F

4.2 Utmaningar att minska matsvinn

I det här underkapitlet presenterar jag utmaningar som restaurangerna jag intervjuade, möter i minskning av matsvinn. Kapitlet innehåller både text samt en tabell (tabell 4) för att ge läsaren en bättre visualisering av resultatet.

4.2.1 Kundbeteende

Hotellrestaurangen, Respondent D berättade hur vissa kundsegment orsakar mera matsvinn med att lämna mat på tallriken under frukostbuffén. Personer som reser i affärer kan ta den mängd mat de faktiskt äter jämfört med människor som gör fritidsresor som samlar mycket mat på faten och kan lämna en stor del på tallriken.

Både respondent D och F tog upp hur svårt det är att uppskatta mängden kunder som kommer just idag och äta. Respondent F, påpekar att människor jobbar också på distans vilket gör det svårt att förutspå kundmängden. Båda respondenterna sa också att det händer att en stor grupp med människor kommer och äta efter något businessmöte, utan att ha anmält om saken i förväg.

Både respondent A och B nämner att fast de vet mängden kunder som kommer och äta, är det svårt att veta hurudan mat kunderna vill äta. Respondent B nämner hur kunderna äter baserat på hurudan känsla de har just idag. En dag kan det uppkomma mera svinn av broiler och någon annan dag mera svinn av nötkött.

4.2.2 Ekonomiska utmaningar

Respondent A och D berättar om att ekonomiska drivkrafter kan strida emot minskningen av matsvinn. Cateringrestaurangen A berättar hur de erbjuder antingen en buffé, a la carte eller kombination av de här vid evenemang. Hen tillägger att servera mat som buffé sparar på kostnader av arbetskraft men orsakar mycket mera matsvinn jämfört med a la carte. Respondent D berättar hur de tidigare hade sin lunch som a la carte men på grund av att det hade svårigheter att få kunder, bytte de till buffé, vilket de också medger att orsakar mera matsvinn. Nedan presenteras ett citat av vad som respondenten sa under intervjun (citatet översatt från finska):

"Vi började och fundera att kanske finnar föredrar buffémat och på detta vis får vi mera kunder".

4.2.3 Övriga utmaningar

Respondent F nämner hur de inte strävar efter noll matsvinn, eftersom det leder till att kvalitén av maten försämras. Respondenten säger att en matsvinnspocent mellan åtta och tio är okej.

Till övriga utmaningar hör också oundvikligt matsvinn, som mest gäller skal av frukter som hamnar i bioavfallet. Både respondent C och F nämner hur skal av vattenmelon skapar i vikt

stort matsvinn. Det är ändå bra att komma ihåg att detta räknas som oätbart matsvinn. Respondent F nämnde hur skal av vattenmelon och överlopps delar från blomkål komposteras. Med andra av respondenterna diskuterades det inte kompostering eller annan avfallshantering.

Respondent E nämner att klimatet i Finland inte är optimalt för örter. Hen nämner att det bildas matsvinn av basilika, i synnerhet om aktörerna i leveranskedjans alla skeden inte vet hur man ska behandla örterna.

I tabell 4 visas en sammanställning av utmaningarna restaurangerna möter i minskning av matsvinn. Den nedersta raden i tabellen anger hur många restauranger anser att den ovannämnda utmaningen gäller dem.

Tabell 4 Utmaningarna restaurangerna möter i minskning av matsvinn.

Utmaningar	Att förutspå kundmängden	Att förutspå hurudan mat och hur mycket kunderna äter	Ekonomiska motstridigheter	Oundvikligt matsvinn
Respondent A		X	X	X
Respondent B		X		X
Respondent C				X
Respondent D	X		X	X
Respondent E			X	X
Respondent F	X			X
Totalt	2	2	3	6

5 Diskussion

I det här kapitlet analyserar jag resultatet av intervjuerna och kopplar det ihop med den teoretiska referensramen av studien. Jag diskuterar också hur metoden jag använde i den här studien fungerade.

5.1 Resultatdiskussion

Under intervjuerna kom det fram metoder som restaurangerna använder för att minska på matsvinn, vilket svarar på min första forskningsfråga. Det kom också fram utmaningar som restauranger möter i minskning av matsvinn, vilket svarar på min andra forskningsfråga.

Det kom fram både metoder som alla restauranger använder och sådana metoder som bara en del av de intervjuade restaurangerna använder. Eftersom min studie är kvalitativ, lägger jag vikt på alla metoder som kom fram under intervjuerna och som svarar på forskningsfrågorna. Det är ändå viktigt att betona betydelsen av kvantiteten av respondenter som har svarat på samma sätt, för att kunna göra generaliseringar. De metoder som används mest av restaurangerna är: FIFO i lagerhantering, noggrann planering av inköp, regelbundna inventarier, och återanvändning av ingredienser och maträtter på olika sätt. Alla av respondenterna betonade yrkeskunskapen av kökspersonalen, vilket också är betydande.

Restaurangerna jag intervjuade var av olika typer och innehöll hotellrestauranger, lunchrestauranger, en cateringrestaurang och en restaurang som bara säljer soppa. Det kom fram att metoderna som används för att minska på matsvinn beror också på typen av restaurangen. Det kom fram att två restaurangerna som tillhör en större kedja har ett eget inköpsprogram, vilket inte är aktuellt för de andra respondenterna.

Utmaningen som berör alla av restaurangerna är oundvikligt matsvinn. Andra utmaningar som kom fram är svårigheten att förutspå hur många kunder kommer och äta, hurudan mat de vill äta och hur mycket. Ekonomiska motstridigheter är också något som vissa av restaurangerna anser att hindrar minskningen av matsvinn.

5.1.1 Avfallshierarki

EU:s avfallshierarki innehåller fem olika steg som visar hur avfall borde hanteras. Först i listan med den högsta prioriteten är förebyggande av avfall och lägst är deponering av avfall. (Europeiska unionen, 2008). Alla av respondenterna betonade hur de noggrant planerar sina inköp för att hindra onödiga inköp. Det här stämmer bra ihop med avfallshierarkins högsta prioritet, alltså att förebygga avfall. I resultatet kan man också se andra metoder som används för att förebygga bildning av avfall. Korrekt lagerhantering och kökspersonalens yrkeskunskap spelaren stor roll i förbyggnad av avfall, i detta fall matsvinn.

Andra prioriteten i avfallshierarkin är återanvändning av produkter (Europeiska unionen, 2008). I resultatkapitlet kan man läsa hur alla av restaurangerna återanvänder ingredienser för att de inte skulle bildas avfall. Den tredje nivån i avfallshierarkin handlar om återvinning, på engelska ”recycling”. Den tredje nivån är aktuell gällande min studie, eftersom kompostering hör till den tredje nivån. Respondent F nämnde hur skal från frukter och grönsaker komposteras. De två lägsta prioriteterna i avfallshierarkin är inte aktuella gällande den här studien.

5.2 FIFO och FEFO

”First in, First out” metoden används inom lagerhantering i synnerhet när det gäller produkter med ett utgångsdatum (Logistiikan Maailma). Alla respondenter nämnde att de använder FIFO metoden i sin lagerhantering. Resultatet är mycket logiskt och stämmer bra ihop med teorin, eftersom restaurangerna hanterar och säljer produkter som har ett utgångsdatum. Ingen av respondenterna nämnde rakt FEFO principen inom lagerhantering men det kom ändå fram att restaurangerna agerar enligt den. Ett bra exempel på det här som nämns i resultatkapitlet är hur respondent B beskriver användningen av varor vars lageromsättning är låg och vars förfallodag närmar sig.

5.3 Tidigare studier

Silvennoinen et al. (2019) presenterar i en rapport, resultat om CIRCWASTE-projektet som handlar om hur restauranger kan mäta och minska matsvinn. Det finns en del likheter gällande CIRCWASTE-projektet och min studie. I CIRCWASTE-projektet kom det fram att planering är en viktig del i att minska matsvinn Silvennoinen et al. (2019). Likadant resultat kan ses i den här studien för att alla de intervjuade restaurangerna planerar noggrant sina inköp. Att följa med matsvinnet för att kunna minska på det kom också fram i CIRCWASTE-projektet Silvennoinen et al. (2019). I min studie kan det ses en viss likhet, eftersom två av respondenterna har investerat i en våg som mäter matsvinn och hjälper uppföljningen av matsvinn. Silvennoinen et al. (2019) lyfter också fram vikten av kommunikation med kunderna. I mina intervjuer kom det fram att kundbeteendet kan vara en utmaning för restaurangerna. Här ser jag en tydlig koppling mellan studierna och att restauranger kan minska på matsvinn med hjälp av bättre kommunikation med kunderna.

Heikkilä et al. (2016) skriver om orsaker till matsvinn i restaurangverksamhet. I mina intervjuer kom det fram att en buffé orsakar mera matsvinn än mat som serveras som a la carte. Heikkilä et al. skriver också om hur en restaurang med bufféstil är benägen att generera matsvinn än en annan typs restaurang. Heikkilä et al. betonar också en chefs ledarförmåga samt yrkeskunskap i minskning av matsvinn. Varje respondent i min studie berättade också hur viktigt yrkeskunskapen av en chef samt andra personalen är i minskning av matsvinn. Förväntningarna av kunderna och deras personliga smaker, värderingar och attityder påverkar också matavfall (Heikkilä et al 2016). I mina intervjuer kom det också fram hur kundbeteendet påverkar matsvinnet. Respondent B berättade hur kunden äter vad hen har lust för och det här beteendet är svårt att förutspå. Respondent D betonade att en del kundsegment orsakar mera tallriksvinn än andra. Det här stämmer bra ihop med Heikkiläs et al. påstående om att en persons värderingar har en betydelse i hur mycket mat hen lämnar på tallriken. Heikkilä et. al skriver också om hur bufférestauranger måste hålla sin buffé frestande för att kunder inte skall gå till en annan restaurang och äta. Respondent F berättade under intervjun att de inte siktar på noll matsvinn, eftersom det leder till att utseendet och kvalitén av maten som serveras i lunchbuffén försämras.

5.4 Metoddiskussion

Metoden jag använde hade sina styrkor och svagheter. Som styrkor räknar jag respondenternas samarbetsvillighet och deras yrkeskunskap. Dessutom hade tre av respondenterna bekantat sig med frågorna i förväg. Alla respondenter kunde ändå svara bra på frågorna. Svagheter med semi-strukturerad intervju som metod var att jag inte hade mycket erfarenhet av att intervjua, före den här studien. Min plan var att helst intervjua respondenterna med att fysiskt vara i samma plats men det här lyckades i bara fyra av intervjuerna. En av intervju måste hållas på Teams på grund av strikta tidtabeller och orsaken var samma med respondenten som svarade på frågorna via e-post. Jag anser att validiteten uppfylldes relativt bra eftersom jag fick samlat in relevant information som svarar på mina forskningsfrågor. Eventuellt finns det information som respondenterna till exempel glömde säga under intervjun eller någon information de tyckte inte var relevant och därför lämnade det osagt. Reliabiliteten för studien anser jag att inte är perfekt. Orsaken till det här är metoden jag använde för att bilda urvalet, som inte är lika representativ jämfört med andra urvalsmetoder. Ifall någon annan skulle upprepa studien skulle resultaten kunna variera beroende på hurdana restauranger skulle intervjuas. Jag tänker också att restaurangerna som var villiga att delta i intervjun, fokuserar mera på hållbarhet och

minskning av matsvinn, jämfört med restauranger i medeltal. En restaurang som inte bryr sig om matsvinn och minskningen av det skulle knappast vilja delta i en likadan intervju som jag gjorde i denna studie.

6 Slutsatser

Syftet med den här studien var att ta undersöka hur restauranger i Storhelsingfors behandlar matsvinn. Forskningsfrågorna var: Vilka metoder använder restauranger för att minska på matsvinn och vilka utmaningar möter restauranger i minskning av matsvinn?

Med hänsyn till resultaten från studien och den teoretiska referensramen kan jag dra flera slutsatser. För det första är det tydligt att restaurangerna i Storhelsingfors har implementerat olika metoder för att minska matsvinn, vilket svarar på den första forskningsfrågan. Dessa metoder inkluderar noggrann planering av inköp, användning av FIFO i lagerhantering, återanvändning av ingredienser och maträtter, samt teknologiska lösningar som vågar för att mäta och övervaka matsvinn.

Vidare visar resultaten att restaurangerna står inför olika utmaningar i sitt arbete med att minska matsvinn, vilket besvarar den andra forskningsfrågan. Utmaningar inkluderar svårigheter att förutspå kundmängd och matpreferenser, ekonomiska motstridigheter såsom förekomsten av bufféer som genererar mer matsvinn än a la carte-alternativ, samt utmaningar i hantering av oundvikligt matsvinn.

Sammanfattningsvis visar denna studie att restauranger i Storhelsingfors aktivt arbetar med att minska matsvinn genom olika metoder och står inför utmaningar som måste hanteras för att kunna minska på matsvinnet.

6.1 Studiens begränsningar

I min studie om restaurangers matsvinn finns det flera viktiga begränsningar och överväganden att beakta. För det första är urvalet av restauranger begränsat till Storhelsingfors, vilket gör att det inte går att generalisera resultaten till andra områden. Dessutom kan det frivilliga deltagandet från restaurangerna skapa en snedvridning, eftersom de som valde att delta kan vara mer benägna att fokusera på hållbarhet än genomsnittet.

Det är också viktigt att överväga att informationen som samlades in var beroende av respondenternas korrekthet och minnesprecision. Det kan finnas en risk för att viss information inte var helt korrekt eller att vissa aspekter av verksamheten inte avslöjades. Slutligen, studien genomfördes under en specifik tidsperiod, så det är viktigt att överväga hur förändringar i restaurangbranschen eller verksamheterna kan ha påverkat resultaten över tid.

6.2 Förslag till vidare undersökningar

Det skulle vara värdefullt att analysera både de ekonomiska och miljömässiga konsekvenserna av olika strategier för matsvinnshantering. Detta kan inkludera kostnadsjämförelser av olika metoder samt bedömningar av koldioxidavtryck och andra miljöeffekter.

Källor

- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C., & Müller, C. (2015). Food waste in the Swiss food service industry - Magnitude and potential for reduction. *Waste Management*, 35, 218–226. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2014.09.015>
- Bryman, A., Bell, E. (2017). *Företagsekonomiska forskningsmetoder*, 3 uppl., Liber.
- Delchet-Cochet, K. (2020). *Circular Economy*.
<https://www.perlego.com/book/1881860/circular-economy-from-waste-reduction-to-value-creation>
- Ellen Macarthur Foundation. (u.å.). *ELLEN MACARTHUR FOUNDATION*. Hämtad den 20 februari 2024, från <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/>
- Eurostat. (2023). Food waste and food waste prevention – estimates. Hämtad den 28 december 2023, från https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates#Data_interpretation
- Euroopan komissio. Hämtad den 25 januari 2024, från https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/eurostat-european-statistics_fi
- Europeiska unionen. (2008). *Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/98/EY*. Hämtad den 25 februari 2024, från <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008L0098>
- Finlex. (A). *Jätelaki 17.6.2011/646*. Hämtad den 20 februari 2024, från <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646>
- Finlex. (B). *Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021*. Hämtad den 20 februari 2024, från <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318>
- Food waste definition. (2016). *Food waste definition*.
<https://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste/280-food-waste-definition>
- Förenta nationerna. (s.f.). International Day of Awareness of Food Loss and Waste. Hämtad den 22 september 2023, från https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/international-day-awareness-food-loss-and-waste_en
- Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula 2009. *Tutki ja kirjoita*. 15. painos. Helsinki: Tammi
- HLPE. (2014). *Food losses and waste in the context of sustainable food systems A report by The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition*.
www.fao.org/cfs/cfs-hlpe

- Heikkilä, L., Reinikainen, A., Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., & Hartikainen, H. (2016). Elements affecting food waste in the food service sector. *Waste Management*, 56, 446–453. Hämtad den 25 februari 2024, från <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2016.06.019>
- HSY. Cirkulär ekonomi. Hämtad den 25 januari 2024, från <https://www.hsy.fi/sv/avfall-och-atervinning/cirkular-ekonomi/>
- Huuhka, T. (2019). *Tehokkaan hankinnan työkalut*. 5. uudistettu painos. Books on Demand, Helsinki.
- Hävikkiviikko (2023). Hämtad den 10 januari 2024, från <https://www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko/>
- Joutsenmerkki. Hämtad den 25 januari 2024, från <https://joutsenmerkki.fi/tietoa-joutsenmerkista/>
- Joutsenmerkki (2022). Hämtad den 15 januari 2024, från <https://joutsenmerkki.fi/vahemman-havikkia-enemman-kasviksia-ja-luomua-uudet-kriteerit-joutsenmerkityille-ravintoloille/>
- Kespro. (2022, februari 18). *Jätelaki uudistuu - mitä se tarkoittaa ravintolalle?* <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/jatelaki-uudistuu-mitase-tarkoittaa-ravintolalle>
- Kespro. (2024). *Pakkausten tuottajavastuu*. <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/pakkausten-tuottajavastuu>
- Koivupuro, H.-K., Jalkanen, L., Katajajuuri, J.-M., Reinikainen, A., & Silvennoinen, K. (2010). *Elintarvikeketjussa syntyvä ruokahävikki*. Kirjallisuuskatsaus. <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti12.pdf>
- Korpela, P., & Kukkonen, K. (2019). *Elintarvikeyrityksen, erityisesti ravintolan perustaminen*. Ruokavirasto. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/pidetyt-esitykset/elintarvikeyrityksen-erityisesti-ravintolan-perustaminen_kittila_10052019.pdf
- Lehtinen, A. (2022) Förlusten av biologisk mångfald kan stoppas med cirkulära lösningar – livsmedel och jordbruk är avgörande. Hämtad den 25 januari 2024, från <https://www.sitra.fi/sv/nyheter/forlusten-av-biologisk-mangfald-kan-stoppas-med-cirkulara-losningar-livsmedel-och-jordbruk-ar-avgorande/>
- Luke. (2023). *Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi*. https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/552987/Luke-luobio_2_2023.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Luonnonvarakeskus (2020). Food Loss and Waste in Restaurants: A Case Study of Two Finnish Restaurants. Luke Research Outputs, 1.
https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/545374/luke_luobio_1_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Logistiikan maailma. Hämtad den 7 februari 2024, från
<https://www.logistiikanmaailma.fi/logistiikan-toimijat/varastointi/varastonohjaus/>
- (Mara). Ruokahävikin vähentäminen. Hämtad den 10 Januari 2024, från <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/ruokahavikin-vahentaminen.html>
- Mäntykivi, V. (2021). Näin toimii ruokahävikin vähentämiseen kehitetty älyvaaka – voi aiheuttaa lounastajalle huonon omatunnon, jos lautasta ei syö tyhjäksi. YLE. Hämtad den 23 september 2023, från <https://yle.fi/a/3-11758560>
- Nieminen, K., & Yli-Viitala, P. (2021). *Opas ruokahävikin vähentämiseen ammattikeittiössä*. Hämtad den 25 februari 2024, från https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/374460/Opas_ruokahavikin_vahentamiseen_ammattikeittioissa.pdf?sequence=1
- Riipi, I., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Joensuu, K., Vahvaselkä, M., Kuisma, M. & Katajajuuri, J-M. 2021. Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitiekartta. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 49/2021. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 72 s. Hämtad den 25 februari 2024, från https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/547657/luke-luobio_49_2021.pdf?sequence=7&isAllowed=y
- Patel, R & Davidson, B. (2020). *Forskningsmetodikens grunder*. femte upplagan. Studentlitteratur AB, Lund.
- Sillanpää M, & Nchibi C. (2019). *The Circular Economy*.
<https://www.perlego.com/book/1829496/the-circular-economy-case-studies-about-the-transition-from-the-linear-economy>
- Silvennoinen, K. (2019). *Ruokahävikin hiilijalanjälki – harkittavaa joulun*. Hämtad den 25 februari 2024, från <https://www.luke.fi/fi/blogit/ruokahavikin-hiilijalanjalki-harkittavaa-joulun>
- Silvennoinen, K. (2019). *Ruokahävikin mittaaminen ja hävikin vähennyskeinot ravitsemispalveluissa*.
https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/544459/luke-luobio_49_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Silvennoinen, K., Koivupuro, H., Katajajuuri, J., Jalkanen, L., & Reinikainen, A. (2012). *Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa. Foodspill 2010-2012 -hankkeen loppuraportti, MTT Raportti 41. Jokioinen: MTT.*
<http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti41.pdf>

Sitra. (2021). ResQ Club redeems surplus food from restaurants and brings it to consumer's plates;" The service must meet the needs of of different markets". Hämtad den 27 december 2023, från <https://www.sitra.fi/en/cases/resq-club-redeems-surplus-food-from-restaurants-and-brings-it-to-consumers-plates-the-service-must-meet-the-needs-of-different-markets/>

Sitra. (2021). Fiksuruoka tuo hävikkiruuan kotiovelle: ”Mitä enemmän kasvamme, sitä enemmän vähennämme hävikkiä”. Hämtad den 15 Januari 2024, från <https://www.sitra.fi/caset/fiksuruoka-tuo-havikkiruuan-kotiovelle-mita-enemman-kasvamme-sita-enemman-vahennamme-havikkia/>

Wikström Fredrik, & Williams, H. (2022). *Stoppa matsvinnet!*.fri tanke.

Bilaga 1

INTERVJUGUIDE

Introduktion till intervjun

- Berätta om vad intervjun handlar om och hur många frågor jag ställer.
- Informerat samtycke om att svaren används i denna studie samt att intervjun bandas in och transkriberas.

Frågorna

1. Hur planerar och genomför ni inköp för att minimera matsvinn?
 - Hurudan är er inköpsprocess?
2. Hur hanterar ni lagret för att undvika förluster av livsmedel?
 - Hur ofta gör ni inventarier?
 - Finns de några specifika processer för att övervaka livsmedelskvalitet och förfallodatum?
3. Hur anpassar ni era menyer för att minimera matsvinn?
 - Finns det någon slags struktur eller säsongsvariationer?
4. Finns det några riktlinjer eller strategier för att återanvända ingredienser i olika rätter?
 - Kan ni ge exempel?
5. Hur organiserar ni arbetsprocessen för att minimera spill under förberedelse och tillagning?
6. Hur medvetna är era anställda om vikten att minska matsvinn?
7. Finns det några andra metoder ni använder för att minska på matsvinn?
8. Hur påverkar ekonomiska faktorer er möjlighet att implementera åtgärder mot matsvinn?
9. Finns det någon viss typ av livsmedel som orsakar mycket matsvinn i er restaurang?
10. Är era kunder medvetna om matsvinn och dess betydelse?
 - Informerar ni era kunder om vikten att minska matsvinn?
11. Andra utmaningar som påverkar möjligheten att minska på matsvinn?
 - Hur påverkar lagstiftningen er möjlighet att minska på matsvinn?

Tack för deltagandet i intervjun!

Bilaga 2

Informerat samtycke

Studie: Matsvinnshantering i restaurangverksamhet. Syftet med studien är att jämföra, vilka olika logistiska metoder restauranger i Helsingfors använder för att minska på matsvinn. Med att undersöka och jämföra matsvinn i restaurangmiljö, kommer studien att ge en bättre bild på hur matsvinn behandlas inom restaurangsektorn. För att kunna undersöka matsvinn måste man förstå i hurdana omständigheter matsvinn bildas och vilka olika typer matsvinn det finns. Dessutom går studien ut på att undersöka vilka utmaningar restauranger möter i minskning av matsvinn.

Forskningsfrågorna för den här studien är: Vilka logistiska metoder använder restauranger för att minska på matsvinn? Den andra frågan som ska besvaras är vilka utmaningar möter restauranger i minskning av matsvinn?

Jag har fått, läst och förstått den givna informationen om undersökningen och dess mål. Jag har fått tillräcklig information om uppsamling, behandling och rapportering av data.

Alla svar och uppgifter kommer att behandlas konfidentiellt, det kommer inte gå att identifiera ifrågavarande person eller bank. Allt material kommer att förstöras då undersökningen är klar.

Jag är medveten om att **intervjuare, Felix Ahlroth** bandar in vår intervju för att få ett mer tillförlitligt svar

Jag samtycker att intervjuaren Felix Ahlroth kan kontakta mig vid behov efter intervjun, om frågor eller oklarheter uppstår.

Tid och plats

Intervjupersonens underskrift

Kontaktuppgifter

Intervjuarens underskrift

Intervjuarens namnförtydligande

Kontaktuppgifter epost felix.ahlroth@arcada.fi tel +358 505 660 969

Bilaga 3

Bilaga 3 Tematisk analys

Tema	Nyckelord	Exempel på Citat
Inköp	osto, hankinta,	<p>”se on suljettu se valikoima josta ostetaan” (Respondent B).</p> <p>”meillä tehdään ruokaostot esimerkiksi aina viikkotasolla” (Respondent A).</p> <p>”Kaikki mitä tulee, se tukeutuu siihen listaan, sieltä saadaan määrät, sieltä saadaan kaikki, eli ei tule niitä yliostojakaan”. (Respondent E).</p>
Lagerhantering	fifo, first in first out, fefo, varasto, kierto	<p>”Eli tämmöiset perinteiset first in, first out.” (Respondent A).</p> <p>”Varastot järjestetään silleen, että first in, first out.” (Respondent D)</p> <p>”Periaatteessa niinku kahden päivän kierto ruoan suhteen. että me tilataan seuraavan päivän tavarat sisään. Meille tulee kuormat joka päivä. Sillä me saadaan niinku pidettyä sitä. Sit tämä fifo.” (Respondent E)</p>

Menyplanering	ruokalista, a la carte	<p>”Suunnittelun pohjana on ruokalistaohjelma.” (Respondent C)</p> <p>”a la carte listat vaihtuu kaks kertaa vuodessa.” (Respondent B)</p> <p>”A la carten vaihtelu on neljä kertaa vuodessa.” (Respondent D)</p>
Tillverkningsprocess	keittiö, valmistus	<p>”Se on semmoinen kuin keittiömestarin ammattitaito.” (Respondent A)</p>
Ekonomiska aspekter	talous, taloudellinen	<p>”Se on ainakin yksi taloudellinen aspekti, mikä rajoittaa sitä.” (Respondent A)</p>
Kundbeteende	asiakkaat,asiakas	<p>”No varmaan haasteena on se, että asiakasmäärät vaihtelee” (Respondent D)</p> <p>”Koska ne asiakkaat ei täällä ilmoita, että niitä on viisikymmentä tänään täällä koulutuksessa.” (Respondent F)</p>