



**Självständigt examensarbete, 15 högskolepoäng,
Kandidatexamen i Mat- och måltidsvetenskap
VT 2019**

Nedfrysning av nötkött – ett sätt att minska matsvinn?

Konsumenters inställning till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat kopplat till food literacy.

Ida Mårtensson och Therese Nordström

Författare

Ida Mårtensson och Therese Nordström

Titel

Nedfrysning av nötkött – ett sätt att minska matsvinn?
Konsumenters inställning till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat kopplat till food literacy.

Handledare

Viktoria Olsson

Examinator

Carolin Lindö

Sammanfattning

Inledning: Matsvinn bidrar till en negativ klimatpåverkan och svinnet av animalier, speciellt nötkött, genererar stora mängder onödigt växthusgasutsläpp per kilo. Att minska svinnet av animalier bör prioriteras för att snabbt minska växthusgasutsläppen.

Syfte: Syftet är att undersöka konsumenters inställning till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat i ett försök att minska köttsvinn.

Vidare studeras om matrelaterade kunskaper, färdigheter och beteenden, sammanfattade i begreppet food literacy, påverkar inställningen till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat.

Material och metod: Data samlades in via en webbenkät och en fokusgrupp. Databearbetning och analys av den kvantitativa datan utfördes i Excel där chitvå-test användes som statistisk metod. Den kvalitativa datan transkriberades och analyserades med hjälp av kodning och tematisering.

Resultat: Den kvantitativa datan visar en positiv trend där majoriteten av konsumenterna kan tänka sig att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat. Resultaten visar att graden av food literacy ökar med åldern. Faktorer som visar sig vara betydelsefulla för konsumenter är pris, kvalitet, förpackning och ursprung.

Slutsats: Majoriteten av respondenterna oavsett ålder är positivt inställda till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat. Resultatet pekar åt att andelen respondenter med hög grad av food literacy ökar med ålder och faktorer som styr vid inköp av nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat är pris, kvalitet, förpackning och ursprung.

Ämnesord

Matsvinn, Food literacy, Köttsvinn, Klimatpåverkan och Köpa nötkött.

Author

Ida Mårtensson och Therese Nordström

Title

Freezing beef - a way to reduce food waste?

Consumers' attitude to buying beef that has been frozen the day before best before date has passed linked to food literacy.

Supervisor

Viktoria Olsson

Examiner

Carolin Lindö

Abstract

Introduction: food waste contributes to a negative climate impact and the meat wastage, especially beef, generates large amounts of greenhouse gas emissions per kilogram beef. Reducing animal wastage should be a priority in order to quickly reduce greenhouse gas emissions.

Aim: The aim is to investigate consumers' attitude to buying beef that has been frozen the day before the best before date has passed in an attempt to reduce the meat wastage. The study also investigates whether food-related knowledge, skills and behaviors, summarized in the concept food literacy, affect the attitude of buying beef that has been frozen the day before the best before date has passed.

Method: Data was collected using a web-questionnaire and a focus group. The processing and the analysis of the data was performed in Excel using Chi-Square tests. The qualitative data was transcribed and analyzed using coding and thematization.

Results: The quantitative data shows a positive trend where the majority of consumers can see themselves buying beef that has been frozen the day before the best before date has passed. The results show that the level of food literacy increases with age. Factors that prove to be important for consumers are price, quality, packaging and origin.

Conclusion: The majority of respondents regardless of age are positive about buying beef. The result indicates that the proportion of respondents with a high degree of food literacy increases with age and factors that prove to be important for consumers when buying beef are price, quality, packaging and origin.

Keywords

Food waste, Food Literacy, Meat wastage, Climate impact and Buy beef.

Innehållsförteckning

Förkortningar.....	6
Ordförklaringar.....	6
Förord.....	7
Inledning	8
Syfte.....	9
Bakgrund.....	9
Klimatet idag	10
Klimatpåverkan orsakad av kött.....	11
Matsvinn.....	12
Köttsvinn	12
Paketering av kött för bättre hållbarhet.....	13
Food literacy.....	14
Att mäta food literacy	15
Material och Metod.....	16
Litteratursökning.....	16
Enkät	16
Urval.....	16
Enkätstruktur	17
Fokusgrupper.....	18
Genomförande fokusgrupp.....	18
Databearbetning och analys.....	19
Enkät	19
Fokusgrupp.....	19
Etiska överväganden.....	20
Resultat	20

Enkät	20
Fokusgrupp.....	23
Miljö & Etik.....	23
Pris	23
Situation	24
Kvalitet.....	24
Food literacy	25
Diskussion	26
Enkät	26
Fokusgrupp.....	27
Forskarrollen.....	29
Förslag till vidare forskning	30
Relevans för ämnesområdet mat och måltid	31
Slutsats	31
Referenser	32
Bilagor.....	36
Bilaga 1 – Food literacy-frågor	36
Bilaga 2 – Enkät	37
Bilaga 3 – Kodning och tematisk analys.....	42
Bilaga 4 - Informerat samtycke	47

Förkortningar

CO₂-e = koldioxidekvivalenter.

LCA = Livscykelanalys.

MAP = modifierad atmosfär som är en gasblandning med hög syrgashalt.

Ordförklaringar

Food literacy är ett begrepp som används för att beskriva matrelaterade kunskaper, färdigheter och beteenden (Vidgen & Gallegos, 2014).

Matsvinnet innebär den mat som hade kunnat konsumeras men som istället slängs.

Ätkvalitet är den sensoriska kvaliteten som upplevs med våra sinnen: lukt, smak, syn, hörsel och känsel.

Oxidering av fett i kött kan ge en härsken smak.

Antropogena utsläpp innebär utsläpp orsakat av den mänskliga faktorn

Förord

Denna studie är en kandidatuppsats inom mat- och måltidsvetenskap och är skriven av Ida Mårtensson och Therese Nordström och speglar den kunskap som författarna tagit till sig under den treåriga utbildningen på Gastronomiprogrammet på Högskolan Kristianstad. Författarna valde att fördjupa sig inom matsvinn och främst köttsvinn då det är ett livsmedel med hög negativ miljöbelastning genom dess växthusgasutsläpp. Matsvinn och klimat är en högaktuell fråga och det bör belysas mer med hänsyn till miljön.

Under studiens gång har författarna delat på ansvaret sinsemellan för att få så stort kunskapsutbyte som möjligt men även för att gå in i ett intensivt och jämställt lagarbete. Författarna vill först och främst tacka varandra för det positiva meningsutbytet genom hela arbetet med ärlighet och förståelse samt högt i tak. Vidare vill författarna tacka handledaren Viktoria Olsson för hennes vägledning, engagemang och stöttning genom arbetets gång. Men även handledare och opponenter som under seminarierna bidragit med bra och konstruktiv kritik. Slutligen vill författarna även rikta ett stort tack till deras nära och kära som under arbetets gång funnits med och stöttat.

Kristianstad 5 juni 2019

Ida Mårtensson och Therese Nordström

Inledning

Idag står maten i centrum på olika sätt. Maten och dess råvaror figurerar ofta i sociala medier och människan är idag mer medveten om hur man ska äta för att kroppen ska må och prestera så bra som möjligt. Mat är en stor del av vår vardag men kunskapen och engagemanget om hur maten påverkar vår hälsa och miljö varierar stort. Kunskapen kring matrelaterade aktiviteter leder till både fysiskt och psykiskt välmående som kan kopplas till begreppet 'Food literacy', vilket innefattar matrelaterad kunskap, färdighet och beteende (Vidgen & Gallegos, 2014). Food literacy innefattar även förståelse för matvalens konsekvenser sett ur både ett individuellt och globalt perspektiv (Trunman, Lane, & Elliott, 2017).

I en ny rapport, "Our Food In The Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems" [EAT] understryks att människan måste äta mer mat producerad från växtriket samt drastiskt minska på sitt köttintag (Willett, Rockström, & Loken, 2019). Rapporten har ett globalt perspektiv och då rapportens rekommendationer ligger på 100 gram kött/ person och vecka så innebär det att de svenska råden på 500 gram kött/ person och vecka är högt. Det poängteras dock att regionala och lokala anpassningar kan göras gällande den rekommenderade köttkonsumtionen och att det finns utrymme för nationella finjusteringar (Livsmedelsverket, 2019). Utöver det betonar EAT-Lancet rapporten vikten i att vi människor minskar matsvinnet, genom att de råvaror som produceras och sedermera köps hem faktiskt äts upp (Willett, Rockström, & Loken, 2019). Nötkött är den livsmedelsråvara som genom sitt höga växthusgasutsläpp från mark till chark påverkar klimatet mest, av de livsmedel som kasseras i butik. Detta illustreras exempelvis i en studie där sex olika lågprisbutiker inriktade på livsmedel undersöktes med avseende på hur stort koldioxidutsläpp olika livsmedelsråvaror gav. Det framkom då att nötköttssvinnet ledde till ett högre växthusgasutsläpp trots att det var lägre vikt som kasserades än från avdelningen frukt och grönt (Eriksson & Strid, 2013).

EAT-Lancet rapporten (Willett, Rockström, & Loken, 2019) understryker att trots att vi bör minska på köttkonsumtion, så måste vi ta tillvara på maten som producerats då det annars bidrar till den totala mängden matsvinn både i Sverige och globalt. Att inte tillvarata nötköttet påverkar vårt klimat och bidrar till negativa konsekvenser då kött är en resurskrävande råvara (Willett, Rockström, & Loken, 2019).

Det är alltså relevant ur klimatsynpunkt att undersöka vilka metoder som kan användas för att minimera köttsvinn, framförallt nötköttssvinn, då det bidrar med högst växthusgasutsläpp av de olika animalierna (Röös, 2012). En metod för att kunna minska på nötköttssvinnet skulle kunna vara att frysa ner nötköttet då det förlänger hållbarheten. Nedfrysning av kött innan bäst före datum passerats har undersökts av Eriksson och Strid (2013) i samarbete med en Willys-butik. Kött nära utgången datum frystes ner och såldes vidare till annan aktör inom livsmedelsbranschen. Det saknas studier som undersöker vad konsumenter har för inställning till att köpa fryst nötkött, vilket leder fram till studiens syfte.

Syfte

Syftet är att undersöka konsumenters inställning till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat i ett försök att minska köttsvinn.

Vidare studeras om matrelaterade kunskaper, färdigheter och beteenden, sammanfattade i begreppet 'Food literacy', påverkar inställningen till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerats.

Frågeställning

Skiljer sig graden av food literacy mellan olika åldersgrupper?

Skiljer sig inställningen till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat mellan olika åldersgrupper?

Bakgrund

I detta avsnitt kommer bakgrundsinformation från ny och tidigare forskning angående växthusgasutsläpp och dess påverkan av klimatet att belysas. Informationen kopplas samman med livsmedlet nötkött för att betona vikten av att ta tillvara på nötköttet i ett försök att minska matsvinnet och dess påverkan på klimatet.

Klimatet idag

Enligt WWF (2019) har jordens klimat alltid förändrats. Faktorer som solens avstånd till jorden, den kemiska sammansättningen i atmosfären och kontinenternas förflyttningar har alla bidragit till att temperaturen växlat mellan varmt och kallt. Klimatförändringar har skett över tusentals år men den klimatförändringen som det talas om idag sker snabbare än normalt. Naturvårdsverket (2018) skriver att den uppvärmning som sker på jorden idag endast kan förklaras med en mänsklig påverkan. Trots faktorer som normalt sett har en kylande effekt på klimatet, som låg solaktivitet och hög vulkanism, stiger temperaturen på grund av växthusgasutsläpp. Enligt Nationalencyklopedin (2019) är vattenånga, koldioxid, metan, dikväveoxid (lustgas) och ozon de viktigaste naturliga växthusgaserna och vattenånga är den gas som bidrar mest till växthuseffekten men vattenånga är ingen gas som människan via sina aktiviteter släpper ut. Av växthusgaserna är koldioxid den växthusgas som människan släpper ut mest av, främst vid aktiviteter som innebär förbränning av kol, olja och gas. Människan bidrar också till utsläppen av metan och dikväveoxid samt till utsläpp som påverkar ozonhalten i atmosfären (Nationalencyklopedin, 2019). I stora drag bidrar fossila bränslen med 75 procent av utsläppen medan avskogning, jordbruk och djurhållning bidrar med 25 procent.

De antropogena utsläppen orsakar klimatförändringar i form av markstörningar som en stigande vattennivå, ökat antal extrema väderhändelser, glaciärer som smälter, varma och torra områden i södra Europa blir ännu torrare vilket ger sämre skördar och odlingsförutsättningar i världen försämras (Björklund, Holmgren, & Johansson, 2009). I Parisavtalet nåddes konsensus både politiskt och vetenskapligt, att den globala temperaturhöjningen i genomsnitt bör vara lägre än 2 grader och närmare 1,5 grad till 2100. Det är nödvändigt att växthusgasutsläppen reduceras, och då speciellt metan och koldioxid, för att inte utarma jordens globala resurser. Förutom att människan bidrar till stora mängder växthusgasutsläpp så är livsmedelskedjan en av världens absolut största vattenförbrukande sektor. 70 procent av världens vattenresurser, från sötvattensjöar, floder och akviferer, används till bevattning av grödor (Willett, Rockström, & Loken, 2019).

I Sverige ligger de totala växthusgasutsläppen på åtta ton per person och år och bör reduceras till mellan 1,4 och 1,5 ton per person och år innan 2050. Det innebär en minskning med upp till 80 procent av den privata konsumtionen. Den genomsnittliga

matkonsumtionen bidrar med 1,8 ton växthusgasutsläpp per person och år och 75 procent kommer från kött och mejerikonsumtionen (Larsson, 2015). Matsvinn i Sverige ger lika stor klimatpåverkan som växthusgasutsläpp från 360 000 bilar under ett år (Livsmedelsverket, Jordbruksverket, & Naturvårdsverket, 2013).

Klimatpåverkan orsakad av kött

Animalieproduktionen, som innefattar nöt- och griskött, fågel och chark, påverkar klimatet. Animaliernas betesmarker tar upp cirka 27 procent av världens landarealer och hela 11 procent av jordens landyta består av marker som används för att producera soja, spannmål och majs som sedan används som foder, vilket innebär att nästan en tredjedel av allt spannmål som odlas i världen utfodrar djuren. (Livsmedelsverket, 2019).

Utöver foder kräver både djuren och grödorna stora mängder vatten vilket tär på världens vattendepåer (Röös, 2012). På en global basis står djurtransporter, användande av mark och odling av djurfoder för 18 procent av världens totala växthusgasutsläpp och det motsvarar cirka 80 procent av alla växthusgasutsläpp som jordbruken i världen producerar (Lagerberg Fogelberg, 2008; Sonesson, Cederberg, & Berglund, 2009).

Studier indikerar att en ytterligare faktor som har negativ påverkan på klimatet är de stora mängder metangas som frigörs via utandningsluften när nötdjur idisslar sin mat (Sonesson, Cederberg, & Berglund, 2009). Det är dock viktigt att belysa att djur, inklusive nötdjur, som betar på naturbetesmarker bidrar till ett rikare växt- och djurliv då de bibehåller ett varierat odlingslandskap och bevarar den biologiska mångfalden och det öppna landskapet (Livsmedelsverket, 2019). Metangas utgör ungefär en tredjedel av världens växthusgasutsläpp från animalieproduktion och det är ett stort problem då antal betesdjur kommer öka kraftigt fram till 2020 (Lagerberg Fogelberg, 2008). Det är komplicerat att identifiera kriterier för klimatcertifieringar inom nötköttsproduktion då både djurets ämnesomsättning och djurets foder påverkar klimatet, men genom att använda en så kallad livscykelanalys [LCA] är det möjligt att beräkna hur stor mängd växthusgasutsläpp som nötkreatur avger (Sonesson, Cederberg, & Berglund, 2009; Röös, 2012). På så sätt går det att tyda hur många kg koldioxidekvivalenter [CO₂-e] och vilket klimatavtryck ett kg nötkött kan ge. Det är dock viktigt att belysa att metan är en kortlivad gas och har en lägre klimatpåverkan i atmosfären än de långlivade gaserna som till

exempel koldioxid (SMHI, 2019). Enligt ”Mat och klimatlistan” har det framkommit att det avrundade värdet ligger på 26 kg CO₂-e / kg nötkött (Röös, 2012).

Matsvinn

Idag är matsvinn en fråga som är högaktuell då åkermark och andra resurser över hela världen används för att producera matsvinn istället för föda till människan. Det är av vikt att skilja på matavfall och det som kallas matsvinn. Matavfall är den term som benämner all den mat som kasseras. Det inkluderar även de delar av råvaran som inte går att äta såsom skal, benrester, sump och kärnor (Lagerberg Fogelberg, o.a., 2014). Matsvinn däremot är den mat som hade kunnat ätas om maten hade hanterats på rätt sätt. På en banan räknas skalet som matavfall medan innehållet räknas som matsvinn om det inte äts upp oavsett anledning till kassation. På global basis kasseras en ungefär tredjedel av all mat som produceras i världen. Förutom slöseri av mark, energi, vatten, arbetskraft och kapital bidrar även matsvinnet till ”onödiga utsläpp av växthusgaser som bidrar till de globala klimatförändringarna” (Livsmedelsverket, Jordbruksverket, & Naturvårdsverket, 2013).

År 2016 slängdes 714 000 ton matavfall i Sverige, vilket är en minskning från 2012 års matavfall som låg på 771 000 ton. De privata hushållen bidrar med 75 procent av det totala matavfallet i Sverige. Uppgifterna om matavfall exkluderar flytande mat och dryck som hålls ut i avloppet och den siffran svarar ensam för 224 000 ton år 2016 i de svenska hushållen. Per person innebär detta en total avfallsmängd på cirka 97 kg per år (Westöö, Jensen, Viklund, Sörme, & Stenmarck, 2018). För att minska matavfall och därmed matsvinnet bör konsumentens förståelse gällande säkerhetsmärkningen Sista förbrukningsdag och kvalitetsmärkningen Bäst före öka, men även information om hur konsumenten med hjälp av sina egna sinnen kan bedöma produktens tjänlighet. (Livsmedelsverket, Jordbruksverket, & Naturvårdsverket, 2013).

Köttsvinn

Det är idisslande djur som nöt och får som ligger till grund för de stora utsläppen på grund av sin matsmältning och nötkött står ensamt för 23 - 39 kg växthusgaser per kilo benfritt kött (Livsmedelsverket, 2019).

Enligt Jordbruksverket (2019) äter svensken mer kött än det rekommenderade intaget som ligger på 500 gram i veckan (Livsmedelsverket, 2019). Det som inte så ofta diskuteras i den offentliga debatten är det faktum att det i Sveriges livsmedelsbutiker kasseras en stor mängd nötkött som inte är otjänligt. Studien “Maten som försvann - En studie om färskvarukassation inom Coop” (Andersson, Köhlerstrand, Lindqvist, Mellgren, & Rydmark, 2010) lägger fram att den uppskattade kassationen av nötkött år 2009 uppgick till 1200 ton för de båda butikskedjorna Coop Forum och Coop Konsum. Den största orsaken till att nötkött kasserades i Forum-butikerna var passerat bäst före datum medan det i Konsumbutikerna var lika stor andel passerat bäst före datum som förstörda förpackningar och utseendedefekter som bidrog till köttsvinn.

I en annan, treårig studie undersöktes sex Willys-butikers matsvinn och under denna period så kasserades 54 ton kött. Av dessa bestod 67 procent av kött- och charkavdelningens matsvinn av svenskt nötkött-, gris- och kycklingkött. Den råvara som bidrog med högst växthusgasutsläpp var nötkött med 19 procent och de närmast efterföljande produkterna var fransyska med 7,2 procent och ryggbiff med 6,3 procent (Scholz, Eriksson, & Strid, 2015). Köttsvinnets klimatpåverkan låg på 30 procent av butikernas totala växthusgasutsläpp men endast fyra procent av den totala matsvinnsvikten. Ett sätt att minimera svinn av kött i butiker skulle kunna vara att sänka temperaturen i kyldiskarna då nedbrytningsprocessen i köttet saktas ner och förlänger hållbarheten och därmed försäljningstiden (Eriksson, 2015).

I studien “Svinnreducerande åtgärder i butik” utvärderas olika metoder som skulle kunna minska matsvinn i livsmedelsbutiker. En metod som undersöktes för att minimera köttsvinn var nedfrysning av bland annat nötkött som sedan såldes vidare till en annan aktör inom livsmedelsbranschen. Den aktuella butiken upprättade ett avtal med en lokal cateringfirma som inhandlade det nedfrusna köttet till reducerat pris (Eriksson & Strid, 2013).

Paketering av kött för bättre hållbarhet

Olika faktorer som vilket kön, ålder, ärftliga attribut och hur djuret har utfodrats påverkar köttens kvalitet. Även efter att råvaran är paketerad så fortsätter livsmedlet under hantering, lagring och förvaring att förändras. Detta påverkar utseendet och även

näringsinnehållet. För att optimera konsumentens upplevda kvalitet är det viktigt att råvaran lever upp till konsumentens förväntningar. Ett sätt att bibehålla nötköttets utseende är att paketera det i trågförpackningar med modifierad atmosfär [MAP] (Beck-Friis, Bruce, Cederholm, Danielsson-Tham, & Lundström, 2013; SvensktKött, 2011). MAP-förpackningen innehåller högre syrgashalt för att det råa och färska köttet ska behålla sin klarröda färg längre (Wallman & Nilsson, 2011). Problemet med denna typ av paketering är att mörningsprocessen av nötköttet avstannar och köttet får även en kortare livslängd på endast sju till tio dagar kontra upp till 30 dagar om nötköttet hade förpackats i vakuumförpackningar. MAP-förpackningar kan också inverka på nötköttet så till vida att syrgasen kan orsaka att fett oxideras och nötköttet kan bli segare (Lagerstedt Norström, 2011).

För att minimera risken att nötköttet kasseras är en lösning att byta ut MAP-förpackningarna till vakuumförpackningar, då hållbarheten förlängs upp till ungefär 20 dagar, men även att frysa in råvaran innan bäst före datum har passerat ökar möjligheten att nötköttet tas tillvara på då hållbarheten förlängs utan att påverka ätkvaliteten. Dessutom fortsätter mörningsprocessen när köttet vakumförpackas och det frysta köttet har då en bättre mörningsgrad (Beck-Friis, Bruce, Cederholm, Danielsson-Tham, & Lundström, 2013; SvensktKött, 2011; SvensktKött, 2019).

Food literacy

Food literacy är ett begrepp som används för att beskriva matrelaterade kunskaper, färdigheter och beteenden (Vidgen & Gallegos, 2014). Den direkta definitionen lyder:

”Food literacy is the scaffolding that empowers individuals, households, communities or nations to protect diet quality through change and strengthen dietary resilience over time. It is composed of a collection of inter-related knowledge, skills and behaviours required to plan, manage, select, prepare and eat food to meet needs and determine intake”
(Vidgen & Gallegos, 2014, s. 54)

Studier påvisar en rad olika färdigheter och förmågor som inkluderas i begreppet 'Food literacy' där förmågan att kunna planera, utföra, förstå och kritiskt reflektera över olika matrelaterade aspekter tas i beaktande. Exempel på dessa är att kunna planera och tillaga

en välsmakande måltid som motsvarar de rekommenderade näringsbehoven och att kunna utläsa innehållsförteckning, ursprungsmärkning, hur livsmedlet ska förvaras på bästa sätt, dess användningsområden samt kunna avgöra livsmedlets kvalitet. Fler exempel inkluderar att kunna ta säkerhetsaspekten i beaktande gällande förvaring, hantering och hygien, att ha en förståelse för matens inverkan på hälsan och kunskapen om vilka livsmedel som är bra respektive mindre bra för en god hälsa. Dessutom innefattar food literacy en förmåga att kritiskt kunna reflektera över vad som kan påverka de personliga matvalen och en förståelse om hur olika matval kan påverka samhället och miljön som en del i en hållbar utveckling. (Trunman, Lane, & Elliott, 2017; Azevedo Perry, o.a., 2017; Vidgen & Gallegos, 2014). På Livsmedelsverkets hemsida återfinns tips om hur du som konsument kan minska ditt matsvinn. De tipsar bland annat om att planera inköp efter behov, förvara maten rätt, att våga lita på sina sinnen och inte kassera livsmedel på grund av märkningar samt att vara kreativ och skapa goda måltider av överbliven mat (Livsmedelsverket, 2019). Dessa tips kan kopplas samman med vissa färdigheter och förmågor som specificeras i begreppet 'Food literacy'.

Krause, Sommerhalder, Beer-Borst & Abel (2018) beskriver food literacy som en del i begreppet Health literacy. De fann i sin studie "Just a subtle difference?" att Health literacy ofta nämns när det konceptuella ramverket för food literacy diskuteras. Vidare menar de att i alla de konceptuella ramverk som presenterades i de studier som ingick i deras undersökning så spelar food literacy en viktig roll, dels när det kommer till att göra hälsosamma matval men även i arbetet för att förbättra den allmänna folkhälsan och den individuella hälsan. Författarna föreslår utifrån studiens resultat att food literacy kan klassas som en del i begreppet Health literacy som spänner över ett bredare område.

Författarna till denna studie har uppfattat kunskap, förmåga och förståelse som viktiga grundstenar i begreppet food literacy. Författarna har vidare tolkat att ju mer kunskap, förmåga och förståelse en individ besitter gällande matrelaterade aspekter desto högre grad av food literacy har individen.

Att mäta food literacy

Vid mätning av food literacy föreslår Krause, Sommerhalder et al (2018) att vissa specifika färdigheter och egenskaper tas i beaktande. De specificerar läsning, förståelse och bedömning av kvalitet på matrelaterad information som en viktig kärnegenskap. Flera

viktiga kärnegenskaper och färdigheter menar de är att kunna samla och utbyta kunskaper om kost och näring, att praktiskt kunna utföra matrelaterade aktiviteter så som att shoppa och tillaga mat samt att ha förmågan att kritiskt reflektera över vilka faktorer som påverkar de personliga matvalen och hur dessa påverkar samhället.

Ett sätt att mäta food literacy kan vara att genomföra en ”short food literacy questionnaire” (SFLQ) (Krause, Beer-Borst, Sommerhalder, Hayoz, & Abel, 2018). De har i sin studie validerat SFLQ som ett verktyg för att mäta food literacy. Kärnuppsättningen i frågeformuläret består av frågor gällande Health literacy och food literacy. Studien resulterade i 12 frågor som med fördel kan användas vid bestämmandet av food literacy. Frågorna specificeras i bilaga 1.

Material och Metod

Nedan presenteras utförandet av studiens delmoment och metoder bestående av litteratursökning, en webbaserad enkät och en genomförd fokusgrupp.

Litteratursökning

Litteratur söktes via Summon, PubMed och Google Scholar. Andra relevanta söksidor var Svensktkött, Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket. Sökord var food literacy, food waste, climate change, meat wastage, nötkött, köttsvinn.

Några tidigare genomförda studier med inriktning på konsumenters inställningar att köpa nötkött som frysts ned dagen innan bäst före datum har passerat har inte identifierats men det fanns några studier kring köttsvinn och studier som undersökt nedfrysning som metod för minskning av matsvinn och dessa ligger till grund för denna studie.

Enkät

Urval

Urval av respondenter har skett med hjälp av ett bekvämlighetsurval. Enkäten lades ut på författarnas Facebooksida, i grupperna “köttkoma”, “Minska matsvinnet och konsumtionen”, “Linderöd”, “Högskolan Kristianstad” och “Hörby-vad händer på byn”.

Enkätstruktur

Enkäten ligger som Bilaga 2. Innan enkäten offentliggjordes utfördes en pilotstudie.

En enkät utarbetades med slutna frågor. En introduktion om vilka författarna till enkäten var, vad enkäten ämnade att undersöka, var och vid vilken tidpunkt den skulle vara aktiv presenterades innan några frågor ställdes. Här informerades om anonymitet, frivilligt deltagande, att deltagaren kunde avbryta enkäten, att insamlad data förstörs samt var det slutgiltiga resultatet publiceras.

Enkäten delades upp i tre delar som var demografiska frågor, frågor gällande nötkött och inhandling samt frågor som undersöker food literacy. Frågorna i de tre delarna var slutna samt obligatoriska att svara på.

En icke obligatorisk del inkluderades i enkäten och vid intresse av att delta i efterföljande fokusgrupp fick respondenten svara på tre öppna frågor. I samband med de öppna frågorna gavs en kort information om vad en fokusgrupp innebar samt vilken betydelse det hade att respondenten visade sitt intresse. Här informerades också att respondenten inte förblev anonym om frågorna besvarades samt att respondenten förblev anonym om de valde att avstå.

I enkäten byggdes två exklusionskriterier in. Alla hade möjlighet att genomföra enkäten men om någon av de två följande kriterierna inte uppfylldes

- 1) Respondenten måste äta nötkött.
- 2) Respondenten måste själv göra sina matinköp ibland eller alltid.

kunde de inte fortsätta svara på resterande frågor. De blev istället tackade för sin insats och fick avsluta enkäten.

Food literacy

Studien ”A short food literacy questionnaire” [SFLQ] (Krause, Beer-Borst et al, 2018) låg till grund för den del i enkäten som undersökte food literacy. De delar i enkäten som baserades på SFLQ var frågornas formulering och antalet svarsalternativ, se bilaga 1.

Sex av tolv frågor valdes ut till enkäten, översattes och justerades till det svenska språket. Beslutet togs att dela upp en av frågorna i tre delfrågor. Antalet svarsalternativ presenterades i en fyr- eller femgradig Likert-skala och svarsalternativen ställdes upp vertikalt.

Kodning av svarsalternativen baserades på ”SFLQ”. Varje svarsalternativ representerades i form av en siffra. I den fyrgradiga respektive femgradiga skalan representerades svarsalternativen av siffrorna 1–4 respektive 1–5. Svarsalternativen strukturerades så att en låg siffra innebar en lägre grad food literacy och en högre siffra en högre grad av food literacy.

Fokusgrupper

Respondenter som kan tänka sig att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat kommer härnäst benämnas som ja-sägare. Respondenter som inte kan tänka sig att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat kommer härnäst benämnas som nej-sägare.

Rekrytering till fokusgrupp utfördes via mejl. Rekryteringen till fokusgruppen via enkäten resulterade i två deltagare och bestod endast av ja-sägare. Fler deltagare rekryterades via Gastronomerna Högskolan Kristianstad på Facebook vilket resulterade i en respondent. Vidare rekrytering genomfördes via författarnas sociala nätverk. Mejlkontakt med respondenter fortsatte tills dess att fokusgruppen innehöll fem personer varav en meddelade förhinder, vilket resulterade i fyra personer som gav sitt samtycke till medverkan i fokusgruppen.

Genomförande fokusgrupp

Fokusgruppen bestod av fyra deltagare, en moderator och en deltagande observatör. Upplägget av fokusgruppen baserades på en ostrukturerad intervju då författarna valt att endast uppmärksamma nyckelord som upplevdes relevanta för forskningsfrågan. Inför fokusgruppen kontrollerades inspelningsverktygen samt upprättades regler och stödfrågor.

När alla deltagare i fokusgruppen var samlade presenterade moderatören syftet med studien och hur lång tid sessionen beräknades ta. Moderatören behandlade även information gällande konfidentialitet, inspelningsorsak samt betonade att alla åsikter var viktiga. Deltagarna fick efter genomgången möjlighet att ställa frågor om något var otydligt.

Fokusgruppsdiskussionen spelades in med en diktafon och en mobiltelefon.

I första delen av sessionen fick deltagarna uttrycka sina åsikter fritt. I andra delen av fokusgruppen ställdes ledande frågor om de nyckelord som identifierats.

Databearbetning och analys

Enkät

Vid bestämmandet av graden food literacy gjordes en klassindelning. Det totala värdet av food literacy beräknades på varje respondent med hjälp av ett medelvärde. Ett gränsvärde som delar in respondenterna i hög eller låg grad av food literacy bestämdes av författarna. Respondenter med medelvärdet $\geq 3,5$ ansågs ha en hög grad av food literacy och de respondenter med medelvärdet $< 3,5$ ansågs ha en låg grad av food literacy.

Chitvåtest utfördes i Excel för att undersöka signifikansnivån mellan variablerna ålder, food literacy och ja- och nej-sägare.

Signifikansnivån i denna studie sattes till 5 procent vilket innebar att p-värdet skulle vara $\leq 0,05$ för att resultatet skulle anses vara statistiskt signifikant.

Exklusionskriterier

För att tas med i den statistiska analysen krävdes det att respondenten tagit ställning i frågan om de kan tänka sig att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat. Om respondenten valt att svara "Vet inte" på denna fråga exkluderades de från den statistiska analysen.

Fokusgrupp

Insamlat datamaterial bearbetades och analyserades med inspiration från Brymans (2011) beskrivning av kodning och tematisk analys. En manuell transkribering från det inspelade materialet på diktafonen utfördes. Transkriberingen delades upp mellan författarna. En kodning utfördes där materialet bearbetades flera gånger och nyckelord och nyckelmeningar identifierades. Kodorden sorterades under respektive respondent. Kodorden komprimerades och kategoriserades i åtta grupper som tematiserades till fyra teman, se bilaga 3.

Etiska överväganden

Informations-, nyttjande-, samtyckes- och konfidentialitetskravet har alla tagits i beaktande vid korrespondens med respondenter och hantering av datamaterial. Respondenterna informerades om studiens syfte, frivillighet och anonymitet vilket innebar att respondenterna när helst de önskade kunde avbryta sin medverkan och att alla respondenter var anonyma om inget annat angavs. En samtyckesblankett, se bilaga 4, skrevs under av respondenterna och lämnades till författarna inför fokusgruppen. Datamaterialet hanterades konfidentiellt och inga personuppgifter offentliggjordes. Datamaterialet användes endast i vetenskapligt syfte och förstördes efter avslutad studie.

Resultat

Enkät

Totalt inkluderades 681 respondenter i studien varav 50 procent var män, 49 procent kvinnor och 1 procent annat. Majoriteten av respondenterna var mellan 30 och 59 år gamla. Den fullständiga åldersfördelningen presenteras i diagram 1.

Bland männen var 85 procent ja-sägare, 9 procent nej-sägare och 6 procent visste inte. Bland kvinnorna var 70 procent ja-sägare, 20 procent nej-sägare och 10 procent visste inte. En respondent uppgav annat kön än man eller kvinna och var ja-sägare. Av de 681 respondenterna var totalt 77 procent ja-sägare, 15 procent nej-sägare och 8 procent visste inte. Fördelningen av ja- och nej-sägare mellan könen presenteras i diagram 2.

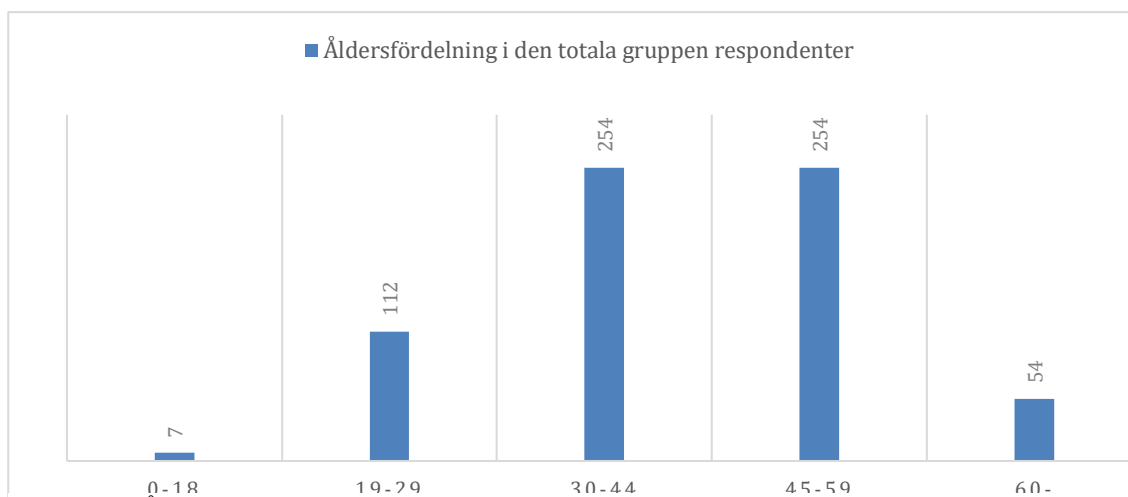


Diagram 1: Åldersfördelning i den totala gruppen respondenter som slutfört enkäten.

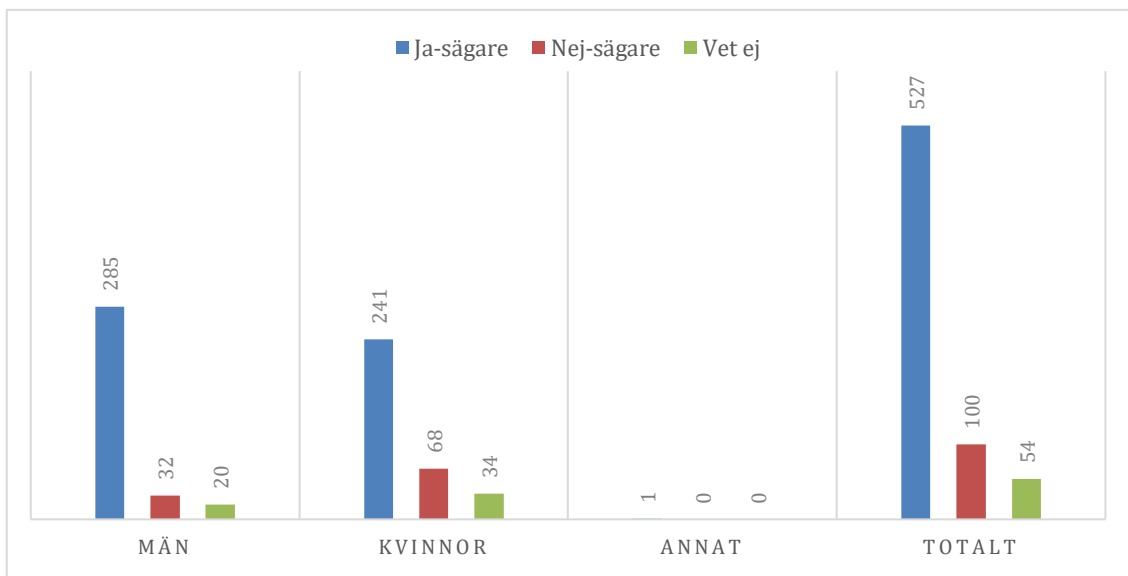


Diagram 1: Antal ja- och nej-sägare i den totala gruppen samt fördelning mellan könen.

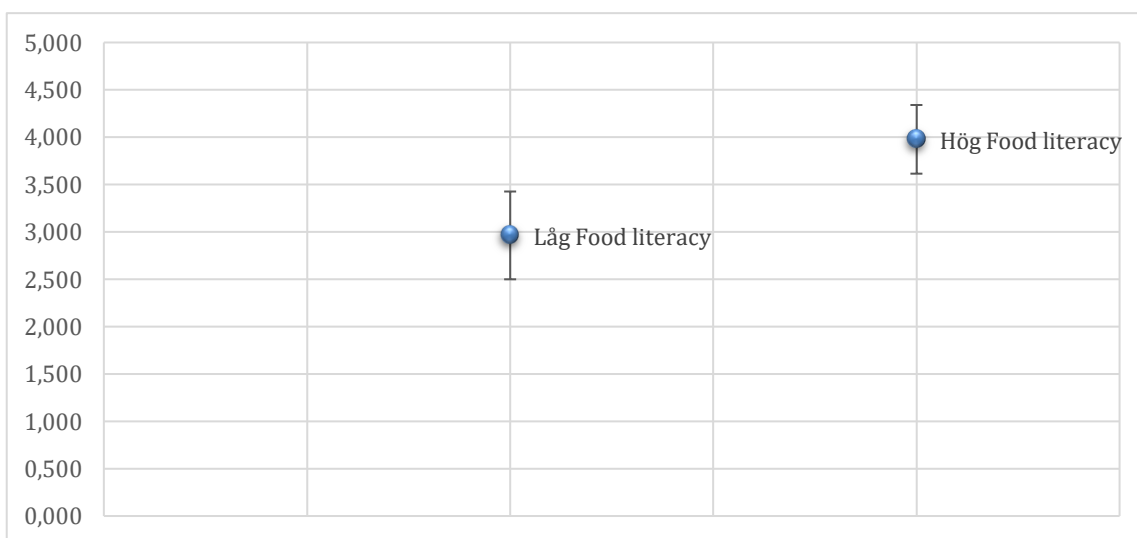


Diagram 3: Presenterar medelvärde och standardavvikelse i gruppen med låg respektive hög grad av food literacy. Minimumvärde på food literacy är satt till 0 och maximumvärdet är satt till 5. Gränsen mellan låg och hög food literacy är satt till 3,5.

Av respondenterna hade 36 procent en lägre grad av food literacy och 64 procent en högre grad av food literacy. Medelvärdet i gruppen med låg food literacy låg på 2,963 med en standardavvikelse på 0,464 och i gruppen med hög grad av food literacy var medelvärdet 3,977 med en standardavvikelse på 0,363, se diagram 3.

I gruppen med låg food literacy var 86 procent ja-sägare och i gruppen med hög food literacy var 83 procent ja-sägare, se tabell 1. P-värdet var 0,416.

Antal ja- respektive nej-sägare inom de olika åldersgrupperna presenteras i tabell 2. Antal ja-sägare var i åldersgrupperna 0–18 år 83 procent, 19–29 år 89 procent, 30–44 år 91

procent, 45–59 år 78 procent och ≥ 60 år 73 procent. P-värdet var 0,000 och inkluderade alla åldersgrupperna.

Antalet respondenter med låg respektive hög grad av food literacy inom de olika åldersgrupperna presenteras i tabell 3. Antal med hög grad av food literacy var i åldersgrupperna 0–18 år 33 procent, 19–29 år 57 procent, 30–44 år 65 procent, 45–59 år 66 procent och ≥ 60 år 73 procent. P-värdet var 0,134 och inkluderade alla åldersgrupperna.

Tabell 1: Antal Ja- och Nej-sägare med låg grad respektive hög grad av food literacy.

Antal (%)	Låg food literacy	Hög food literacy	Totalt
Ja-sägare	191 (86)	336 (83)	527 (84)
Nej-sägare	32 (14)	68 (17)	100 (16)
Totalt	223 (100)	404 (100)	627 (100)

Tabell 2: Antal Ja- och Nej-sägare i respektive åldersgrupp.

Antal (%)	0–18 år	19–29 år	30–44 år	45–59 år	≥ 60 år	Totalt
Ja-sägare	5 (83)	88 (89)	212 (91)	185 (78)	37 (73)	527 (84)
Nej-sägare	1 (17)	11 (11)	22 (9)	52 (22)	14 (27)	100 (16)
Totalt	6 (100)	99 (100)	234 (100)	237 (100)	51 (100)	627 (100)

Tabell 3: Antal respondenter med hög eller låg grad av food literacy i respektive åldersgrupp.

Antal (%)	0–18 år	19–29 år	30–44 år	45–59 år	≥ 60 år	Totalt
Låg food literacy	4 (67)	43 (43)	82 (35)	80 (34)	14 (23)	223 (36)
Hög food literacy	2 (33)	56 (57)	152 (65)	157 (66)	37 (73)	404 (44)
Totalt	6 (100)	99 (100)	234 (100)	237 (100)	51 (100)	627 (100)

Fokusgrupp

Analysen resulterade i åtta kategorier med titlarna: Miljö, Etik, Transport, Pris, Tillfälle, Bekvämlighet, Utseende och Förtroende. Efter komprimering av kodord resulterade kategorierna i fyra teman som var: Miljö & Etik, Pris, Kvalitet och Situation. Utöver dessa fyra teman identifierade författarna citat som kan kopplas till begreppet food literacy.

Miljö & Etik

Under detta tema faller kategorierna Miljö, Etik och Transport in. Deltagarna belyser att miljö är en faktor som påverkar deras val vid köp av nötkött. Att djuret har en stor miljöpåverkan genom hela livsmedelskedjan tas i beaktning och äts inte nötköttet så har djurets liv varit förgäves och dessutom påverkat miljön negativt.

”mitt sätt att se på miljöpåverkan är ju just att det här djuret har ju gått genom hela kedjan och gjort, haft sin miljöpåverkan [...] Om man då skulle kasta den så är den ju till ingen nytta.”

Det anses att man genom att äta nötköttet visar sin respekt gentemot djuret då det trots allt gett sitt liv för att ätas och det trycks särskilt på att det ska vara svenskt kött och helst lokalt. En annan miljöaspekt som deltagarna diskuterar var de djurtransporter som sker och att det orsakar mycket koldioxid- och drivmedelsutsläpp, därför anses det bättre att köpa svenskt och helst lokalt kött då deltagarna menar att utsläppen på så sätt hålls nere vilket gynnar miljön. Fokusgruppen uttrycker även en irritation över att det säljs utländskt kött i butikerna grundad främst i att det är viktigt att gynna de svenska bönderna. Här lyfts även den etiska aspekten som en faktor och att Sverige har en bättre djurhållning och bättre antibiotikalagar än andra länder.

Pris

Priset är en faktor som spelar en betydande roll för deltagarna men på olika sätt. Det anses att en prisreducering är en motivation till att köpa fryst nötkött då nötköttet trots allt har frysts in dagen innan bäst före datum har passerat.

”Jag tycker också att priset spelar stor roll för köttet är ju dyrt generellt, och jag köper också om det börjar gå ut i datum och är på extrapris. Jag hade nog mest köpt det om det hade varit billigare att köpa det då det

har gått närmare utgångsdatum. I så fall är ju priset en faktor för mig med att köpa det fryst”

Det påpekas dock även att priset inte behöver reduceras men att priset inte ska vara högre än det nötkött som återfinns i kyldisken. Att köpa fryst nötkött till fullpris skulle vara acceptabelt under förutsättningen att kvaliteten är likvärdig mellan fryst och färskt nötkött. Det upplevs däremot som en bonus att man gynnar miljön samtidigt som det ger en ekonomisk vinning i form av lägre pris.

Situation

I detta tema har kategorierna Tillfälle och Bekvämlighet inkluderats. Diskussionen som följer handlar om att inköp av det frysta nötköttet beror helt på situationen. Deltagarna belyser att om nötköttet ska tillagas samma dag faller motivationen till att köpa fryst nötkött då det blir omständligt och tidskrävande. Här tydliggörs att det är lättare att bereda färskt nötkött efter behag samt att tillagning kan ske direkt. Ska nötköttet däremot användas vid ett senare tillfälle köps gärna det frysta nötköttet och här betonar deltagarna även att det smidigaste hade varit att förpackningarna var mindre för att slippa ett extra moment med att paketera nötköttet i mindre förpackningar hemma.

”Jag kan tänka mig att köpa det för man fryser ändå ner det själv, i alla fall vi eller jag, men gärna då i små eller mindre förpackningar tänker jag. Om man nu ska köpa fryst så vill jag inte köpa en sån 2 kilos klump.”

Det påpekas också att det blir omständligt att frysa in en två kilos klump med nötkött och att det kan vara krångligt att tajma upptining till en viss tidpunkt inför exempelvis ett event.

Kvalitet

Under detta tema faller kategorierna Kvalitet och Förtroende in. Kvaliteten på nötköttet är en faktor för att deltagarna ska kunna tänka sig att köpa det frysta nötköttet och det ska vara svenskt nötkött som fryses in för vidareförsäljning.

”Jag kan mkt väl tänka mig att köpa kött som är infrysad samma dag men det ska vara svenskt. Det tycker jag, det är nästan det viktigaste för mig att det är svenskt kött.”

Vidare diskuteras att infrysning av nötkött inte påverkar hållbarheten negativt utan snarare förlänger hållbarheten och att det är lika bra vid upptining. Dock påpekas det att infrysning efter en upptining inte skulle utföras då nötköttet trots allt frysts in dagen innan bäst före datum passerats och det upplevs som mikrobiologiskt osäkert att frysa igen. En utseendeaspekt som lyfts är att det oftast är de fula bitarna som ligger kvar i kyldiskarna och att det nötköttet då kanske har sämre kvalitet. Det blir ju sedermera det nötköttet som fryses in och här påpekas svårigheten i att kunna avgöra kvaliteten på ett fryst nötkött och att det anses vara en negativ faktor.

”Om man kollar i hyllan med köttet så det som har [...] närmast till datumet där det går ut, [...] så i slutet är det väl de fulaste bitarna kvar.”

Deltagarna diskuterar kring förpackning och paketering och huruvida det blir sämre mikrobiologisk kvalitet vid bruten förpackning och uppstyckning av nötköttet inför infrysning. Här poängteras att det måste vara säkrare livsmedelshantering i butik än vid ompaketering hemma och det litas inte mer på förpackning och datummärkning på nötkött som ligger i kyldisken eller i frysdisken. Slutligen uttalar deltagarna en osäkerhet kring att originaldata försvinner vid ompaketering och att information försvinner om det styckas i butik men å andra sidan så anses det att man måste lita på Sveriges livsmedelsindustri annars går det ju inte att köpa några livsmedel alls.

Food literacy

Författarna identifierade följande citat från respondenterna som kan kopplas till begreppet food literacy.

”Jo jag håller med precis att kött håller ju sig mkt längre än bäst före datum. det är ju bara att smaka och känna och lukta på det och varför ska man inte kunna. Är det infruset dagen innan så är det ju absolut inget farligt”

” Man kan ju se på ett kött om det är färskt eller inte. är det väldigt mörkt, jag menar det är ju rött om det är färskt och fint, och är det brunt och det har runnit mycket saft från det så kan man ju lukta på det hur det luktar och sånt innan.”

” [...] Jag läser alltid på innehållsförteckningarna vad där står [...]”

Diskussion

Den information som uppkommit i resultatdelen kommer i detta avsnitt att diskuteras. Syftet ska besvaras med hjälp av den information som dokumenterats samt det resultat som framkommit.

Enkät

Ett bekvämlighetsurval valdes för att få en hög svarsfrekvens i enkäten men innebär i denna studie att det inte är möjligt att generalisera resultatet då det inte är representativt för Sveriges befolkning. Eftersom resultatet inte kan generaliseras kan det endast ses som en fingervisning och eventuellt ligga till grund för vidare forskning inom området (Bryman, 2011). Tidigare studier som utförts belyser vad begreppet food literacy innebär och hur det mäts men lyfter inte konsumenters inställning till att köpa specifika livsmedel. Det har heller inte utförts tidigare studier gällande konsumenters inställning till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat vilket innebär att det inte finns någon vetenskaplig grund att jämföra resultaten med. Således är det svårt att avgöra om resultaten och slutsatserna kan klassas som trovärdiga.

Gällande fastställandet av graden av food literacy fick respondenterna självskatta sina förmågor. Det kan således ha inneburit en under- eller överskattning i graden av food literacy vilket kan ha gett ett missvisande och mindre trovärdigt resultat.

Vidare kan det ifrågasättas om Chitvå-test var lämpligt att använda som metod då värdena i studien ligger på gränsen för att uppfylla de godkända kriterierna inom Chi-två test. För att Chi-två-test ska ge ett fullgott resultat hade studien krävt data från fler respondenter. (Ejlertsson, 2012).

Det finns en statistisk signifikant skillnad gällande om ålder påverkade om respondenten var ja- eller nej-sägare. Oavsett åldersgrupp så var majoriteten av respondenterna ja-sägare, mellan 73 och 91 procent, och tolkas därför positivt inställda till att köpa nötkött som frysts in dagen innan bäst före datum har passerat om det saluförts i butikerna.

Resultatet visar även en trend att andelen respondenter med hög grad av food literacy ökar med åldern. Detta går dock inte att styrka ur ett statistiskt signifikant perspektiv utan endast i antal respondenter. Det kan diskuteras om ett samband mellan ålder och graden

av food literacy hade kunnat utvisas om antal respondenter i studien varit fler. Kunskap, förmåga och förståelse kan anses öka med mer livserfarenhet och på så sätt skulle graden av food literacy kunna öka i takt med åldern.

Fokusgrupp

Vid fokusgruppen lyftes fyra teman tydligt fram: miljö & etik, pris, situation samt kvalitet, men det fanns även andra faktorer som skulle kunna påverka inköp av fryst nötkött men som inte diskuterades vidare då fokusgruppen hade begränsat med tid och endast utfördes vid ett tillfälle. Begreppet food literacy har även tagit i beaktande då författarna identifierat åsikter som kan anses vara synonyma med food literacy.

I fokusgruppen uttrycktes att pris hade en viss inverkan på huruvida de kunde tänka sig att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat. Magnusson och Olsson (2004) delar den uppfattningen då de påpekar i sin rapport att priset har en betydande relevans när konsumenten väljer livsmedel. Detta till trots så talar det faktum att det endast var en fokusgrupp på fyra personer emot att detta kan klassas som ett tillförlitligt resultat enligt Bryman (2011) som betonar att det inom området kost och hälsa krävs tolv fokusgrupper á tre – fem deltagare för att kunna klassas som tillförlitlig och adekvat data.

Deltagarna i fokusgruppen gav även uttryck för att utseende på nötköttet hade stor betydelse. Utseendet på nötköttet tolkar författarna i denna undersökning som en kvalitetsaspekt då respondenterna diskuterar faktorer som nötköttets färg, liten mängd köttsaft i förpackningen samt direkt utseende på nötköttsbiten. Diskussionen mellan respondenterna kring utseende på nötköttet kan vidare kopplas till Beck-Friis et al (2013) som belyser aspekter kring upplevd kvalitet.

”Upplevd kvalitet är ett uttryck för den enskilda konsumentens förväntningar och upplevelser av ett livsmedel och är svår att mäta med laboratorieanalyser. Upplevd kvalitet kan också vara hur livsmedlet är producerat och hur det presenteras samt etiska och etniska ställningstaganden.” (Beck-Friis, Bruce, Cederholm, Danielsson-Tham, & Lundström, 2013, s. 7)

Att det ska vara fin färg på nötköttet och ett minimum av köttssaft i förpackningen styrks av Svenskt Kött som vidare påpekar att utseendet på köttbiten ska se ”fin och fräsch ut” (SvensktKött, 2019). Det i sin tur kan bekräfta att pålitligheten och trovärdigheten hos respondenterna är sanningsenlig trots endast en fokusgrupp. Utseende är en styrande faktor vid val av livsmedel och det verifieras i Magnusson och Olssons studie (2004).

Faktorer som köttets ursprung och uppfödningplats var en punkt som lyftes. Svenskproducerat kött uppfattades som viktigt men även att det fötts upp och slaktats lokalt. Respondenterna diskuterade ovanstående faktorer utifrån både ett kvalitetsperspektiv, etiskt perspektiv samt ett miljöperspektiv i form av minskade transportsträckor och därigenom mindre växthusgasutsläpp. Uttrycket ”Upplevd kvalitet” kan även här beskriva respondenternas resonemang. Samtidigt påpekar (Grunert, 2005; Verbeke, Pérez-Cueto, de Barcellos, Krystallis, & Grunert, 2010) att konsumenter allt mer tar djurhållning, djurskydd och djurets välmående i beaktning vid val av kött vilket också kan förklara respondenternas synsätt.

Ingen av respondenterna nämner matsvinn när det diskuteras kring att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat. Författarna tolkar detta som att köttsvinn är en irrelevant faktor för respondenterna. Författarnas grundintresse var att undersöka hur konsumenter tänker kring att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat i ett försök att minska köttsvinn samt att främja miljön positivt genom att förlänga nötköttets hållbarhet. Då författarna inte ville färga respondenterna valde de att inte informera om köttsvinn utan lät diskussionen löpa fritt och ställde i sessionens senare del ledande frågor för att få fram åsikter som var viktiga och relevanta för respondenterna och för att få mättnad i de nyckelfaktorer som respondenterna nämnt Bryman (2011).

En återkommande åsikt var att mindre förpackningar var att föredra för att de skulle köpa fryst nötkött då hanteringen skulle underlättas. En nyligen publicerad policy brief från Sveriges lantbruksuniversitet [SLU] redovisar rekommendationer och reflektioner för minskat matsvinn. En av punkterna samstämmer med respondenternas åsikter då punkten beskriver att det lönar sig att frysa in köttfärs ur ett miljöperspektiv men att köttfärsen måste vara portionsförpackad eller lätt att dela. Författaren till policy briefen betonar att energiåtgången som krävs vid nedfrysning av köttfärs har lägre miljöpåverkan än om köttfärsen skulle kasseras och påpekar att beräkningen är kalkylerad på att nedfrysningen

av köttfärsen sker direkt utan att ha hanterats i kyldisk (Strid, 2019). Ytterligare en miljö- och kvalitetsaspekt att beakta kan vara att frysa in nötkött i vakuumpörpackningar då det förlänger hållbarheten samt att köttets kvalitet bibehålls (Lagerstedt Norström, 2011).

Slutligen har författarna valt att lyfta vissa åsikter från deltagarna som de anser falla in under begreppet food literacy. Smaka, lukta och titta på råvaran innan råvaran kasseras är något som Livsmedelsverket (2019) förespråkar. Att lita till sina egna sinnen är en enkel men viktig handling för att minska konsumentens matsvinn. Utöver det så fanns det en förståelse inom fokusgruppen för hur en innehållsförteckning kan tydas vilket enligt Trunman et al (2017) är en viktig förmåga inom begreppet food literacy. Då få specifika citat från fokusgruppen kan kopplas till begreppet saknas möjligheten att vidare analysera graden av food literacy bland deltagarna.

Forskarrollen

I utförandet av enkäten strukturerades och översattes frågor från ett validerat SFLQ. Vid översättningen av frågorna delades en fråga på engelska upp i tre frågor på svenska. Detta för att tydliggöra och minimera missförstånd från respondenternas sida. Det faktum att frågorna översattes till svenska skulle kunna innebära att de svenska frågorna har ett lägre validerat värde och att studiens resultat eventuellt inte kan tolkas som lika giltigt i förhållande till det engelska frågeformuläret. Uppdelningen från en till tre frågor utfördes med avsikt att förbättra frågeformuläret men kan även här innebära en lägre giltighet.

Innan enkäten offentliggjordes genomfördes en pilotstudie på ett fåtal personer i författarnas bekantskapskrets. Detta för att belysa eventuella brister i enkäten och få transparenta åsikter. Pilotstudien utfördes enligt anvisning av (Bryman, 2011) i syfte att förenkla och förtydliga för de framtida respondenterna då de inte har möjlighet att få en förklaring om några oklarheter uppstår.

Innan start av fokusgruppen ombads deltagarna att nämna sitt namn innan de framförde sin åsikt för att underlätta transkriberingen. Bryman (2011) belyser detta som en fördel då det ibland kan vara svårt att urskilja vem som säger vad. Att deltagarna började med att säga sitt namn uppfattade författarna både som positivt och negativt, dels då det underlättade transkriberingen men även att det ibland tog fokus från själva åsikten då

respondenterna koncentrerade sig på att inte glömma säga sitt namn. Det i sin tur kan ha resulterat i att värdefulla åsikter inte framkom.

Deltagarna i fokusgruppen bestod till stor del av bekanta till författarna. Den nära relationen kan ha påverkat deltagarnas svar i fokusgruppen men även författarnas tolkning av deltagarnas svar. Under analysprocessen av fokusgruppen reflekterade författarna över deras egen tolkning och hur förförståelsen påverkat analysen och således slutresultatet. Det kan diskuteras om förförståelsen för hur deltagarna tänker och tycker till vardags är positiv eller negativ. Författarna kan i tolkningen av resultatet ha en djupare förståelse då de underförstått tolkar vad deltagarna menar utan att deltagaren uttalat sin åsikt. Det resulterar i en mindre objektiv analys än om deltagare varit okända för författarna.

Utöver relationen mellan respondenterna och författarna kan analysarbetet inte vara helt objektivt då författarna med sin förförståelse, kunskap och erfarenhet alltid är en del i tolkningen.

Förslag till vidare forskning

Då denna studie inte kan generaliseras på grund av för få fokusgrupper och ett bekvämlighetsurval finns det många infallsvinklar till vidare forskning i matsvinnrelaterade frågor. Några exempel som kan lyftas är att undersöka huruvida livsmedelsbutiker kan paketera kött i mindre förpackningar, olika sätt att reducera priset på köttprodukter med nära utgången datum exempelvis genom en dynamisk prissättning (Strid, 2019) samt se på möjligheterna att skänka livsmedel som riskerar kassation till hemlösa eller härbärgen.

Ur ett politiskt perspektiv kan det vara av intresse att undersöka möjligheter till samarbeten mellan livsmedelsbutiker och offentlig sektor där animalier som riskerar att kasseras istället används inom exempelvis skolor.

Vidare forskning kan även innebära att undersöka hur man på bästa sätt kan utbilda konsumenter om bäst före datum-märkningens innebörd, matsvinnets konsekvenser och hur man med hjälp av sina sinnen kan bedöma ett livsmedels tjänlighet.

En mer nischad studie inom ämnet skulle kunna undersöka om konsumenter faktiskt köper det frysta nötköttet om de informeras om miljöaspekterna kring matsvinn. För en djupare förståelse hur konsumenter tänker kring sina inköpsval kan ett representativt stickprov göras av befintlig studie

Slutligen skulle det vara av intresse att undersöka om det finns ett samband mellan ökad grad av food literacy i takt med ökad ålder då denna studiens resultat pekar i den riktningen.

Relevans för ämnesområdet mat och måltid

Denna studie är aktuell inom mat och måltidsvetenskap då den undersöker konsumenters inställning till att köpa fryst nötkött och vilka faktorer som påverkar deras val, i ett försök att finna ett sätt att minska matsvinn. Idag finns det nyligen publicerade nationella och internationella miljö- och kvalitetsmål "EAT" för att uppnå en hållbar utveckling där en del består i att minska matsvinn. Matsvinnfrågan är idag en högaktuell fråga och Ingrid Strid, matsvinnforskare, belyser att svinnet av animalier bör prioriteras för att dämpa miljöpåverkan snabbt (2019), vilket innebär att studien belyser ett aktuellt ämne. Strid nämner även nedfrysning som en metod för att minska animaliesvinn.

Slutsats

Studien visar tydligt att majoriteten av respondenterna oavsett ålder är positivt inställda till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat, graden av food literacy kan dock inte bevisas vara relevant för konsumentens inställning. Resultatet pekar åt att andelen respondenter med hög grad av food literacy ökar med åldern men detta kan dock inte styrkas statistiskt. Faktorer som styr vid inköp av nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerat är pris, kvalitet, förpackning och ursprung och dessa är högt prioriterade när konsumenten gör sina val. Resultatet bör ses som en fingervisning vid framtida forskning, då en större undersökning krävs för att få ett trovärdigt resultat. Urvalet i denna studie är heller inte representativt för Sveriges befolkning och kan därför inte generaliseras.

Referenser

- Andersson, E., Köhlerstrand, M., Lindqvist, M., Mellgren, E., & Rydmark, H. (2010). *MATEN SOM FÖRSVANN - En studie om färskvarukassation inom Coop*. Uppsala: SLU, Sveriges lantbruksuniversitet.
- Azevedo Perry, E., Thomas, H., Samra, H., Edmonstone, S., Davidson, L., Faulkner, A., . . . Kirkpatrick, S. (2017). Identifying attributes of food literacy: a scoping review. *Public Health Nutrition*, 2406-2415.
- Beck-Friis, J., Bruce, Å., Cederholm, T., Danielsson-Tham, M.-L., & Lundström, K. (2013). *Matens kvaliteter*. Stockholm: Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens TIDSKRIFT.
- Björklund, J., Holmgren, P., & Johansson, S. (2009). *Mat & Klimat*. Värnamo: Medströms Bokförlag.
- Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Liber.
- Ejlertsson, G. (2012). *Statistik för hälsovetenskaperna*. Lund: Studentlitteratur AB.
- Eriksson, M. (12 2015). *Klimatråd för minskat matsvinn i butikerna*. Hämtat från <https://www.slu.se>: <https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/epok-centrum-for-ekologisk-produktion-och-konsumtion/nyheter/aldre-nyheter/2015/12/klimatrad-for-minskat-matsvinn-i-butikerna/>
- Eriksson, M., & Strid, I. (2013). *Svinnreducerande åtgärder i butik. Effekter på kvantitet, ekonomi och klimatpåverkan*. Naturvårdsverket.
- Grunert, K. (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Riview of Agricultural Economics*, 369-391.
- Jordbruksverket. (den 27 05 2019). *Konsumtion och förbrukning av kött*. Hämtat från [Jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se): <http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/livsmedelskonsumtion/siffror/kottkonsumtionen.4.465e4964142dbfe44705198.html>
- Krause, C., Beer-Borst, S., Sommerhalder, K., Hayoz, S., & Abel, T. (2018). A short food literacy questionnaire (SFLQ) for adults: Findings from a Swiss validation study. *Appetite*, 120, 275-280.

- Krause, C., Sommerhalder, K., Beer-Borst, S., & Abel, T. (2018). Just a subtle difference? Findings from a systematic review on definitions of nutrition literacy and food literacy. *Health Promotion International*, 33, 378-389.
- Lagerberg Fogelberg, C. (2008). *På väg mot miljöanpassade kostråd. Vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- Lagerberg Fogelberg, C., Jonsson, C., Aurell, E., Franke, U., Dahlin, I., & Pearson, M. (2014). *Vad görs åt matsvinnet? Data, åtgärder och styrmedel med fokus på Norden, Storbritannien och Nederländerna*. Stockholm: Naturvårdsverket.
- Lagerstedt Norström, Å. (2011). *Packaging Methods and Storage Time. Effects on Beef Quality*. Uppsala: Swedish University of Agricultural Sciences.
- Larsson, J. (2015). *Hållbara konsumtionsmönster. Analyser av maten, flyget och den totala konsumtionens klimatpåverkan idag och 2050*. Naturvårdsverket.
- Livsmedelsverket. (den 22 05 2019). *Kött och chark- råd*. Hämtat från Livsmedelsverket.se: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt/kott-och-chark>
- Livsmedelsverket. (den 14 04 2019). *Kött och miljö*. Hämtat från https://www.livsmedelsverket.se: https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/miljosmarta-matval2/kott?_t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCfg%3d%3d&_t_q=k%c3%b6tt&_t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-ba3914739e3b&_t_ip=37.199.0.242&_t_hit.id=Livs_Common_Model_Pag
- Livsmedelsverket. (den 16 05 2019). *Tips för att minska ditt matsvinn*. Hämtat från Livsmedelsverket.se: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/ta-hand-om-maten-minska-svinnet/tips-minska-matsvinnet>
- Livsmedelsverket, Jordbruksverket, & Naturvårdsverket. (2013). *Slutrapport - Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013-2015*. U.A: Livsmedelsverket.
- Magnusson, M., & Olsson, V. (2004). Rapport MAT 21. *Kan vi äta oss till en bättre hälsa och miljö?*, 4. Uppsala: Uppsala universitet.
- Nationalencyklopedin. (den 14 04 2019). *De olika växthusgaserna*. Hämtat från Nationalencyklopedin: <https://www-ne>

se.ezproxy.hkr.se/uppslagsverk/encyklopedi/1%C3%A5ng/v%C3%A4xthusgaserna
ten#de-olika-v%C3%A4xthusgaserna

Nationalencyklopedin. (den 14 04 2019). *Växthusgas*. Hämtat från
Nationalencyklopedin: <https://www-nese.ezproxy.hkr.se/uppslagsverk/encyklopedi/enkel/v%C3%A4xthusgas>

Naturvårdsverket. (den 29 10 2018). *Därför blir det varmare*. Hämtat från
Naturvårdsverket: <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Klimat-och-luft/Klimat/Darfor-blir-det-varmare/>

Röös, E. (2012). *Mat-klimat-listan version 1.0*. Uppsala: SLU, Sveriges
lantbruksuniversitet.

Scholz, K., Eriksson, M., & Strid, I. (2015). Carbon footprint of supermarket food waste.
Resources, Conservation and Recycling 94, 56-65.

SMHI. (den 14 06 2019). *Metan*. Hämtat från www.smhi.se:
https://www.smhi.se/kunskapsbanken/klimat/kortlivade-klimatpaverkande-luftforeningar-slcp/metan-1.99802?fbclid=IwAR1ilOKhzOg0dFXWkLE9Q5sSFwoA9NuoQJ0ZpgZkrD0tG0EnNh_m_oI2jB0

Sonesson, U., Cederberg, C., & Berglund, M. (2009). *Utsläpp av växthusgaser vid
produktion av nötkött. Underlag till klimatcertifiering*. KRAV IP Sigill
Kvalitetssystem.

Strid, I. (den 20 05 2019). *MATSVINN Hur kan Sverige minska det?* Hämtat från SLU:
https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/fu-food/forskning/matsvinn/2019-01-pb-matsvinn_utskrift.pdf

Strid, I. (den 15 05 2019). Så kan vi minska matsvinnet. Bäst före märkning gör nästan
mer skada än nytta. Stockholm, Stockholm, Sverige. Hämtat från
<https://www.youtube.com/watch?v=UhVZ3DiwiWM>

SvensktKött. (den 29 04 2011). *Förpackningen av nötkött viktig för mörheten*. Hämtat
från <https://www.svensktkott.se>:
<https://www.svensktkott.se/aktuellt/nyheter/forpackning-av-notkott/>

- SvensktKött. (den 11 04 2019). *Förvara kött*. Hämtat från Svenskt Kött: <https://www.svensktkott.se/om-kott/kopa-laga-och-forvara/forvara-kott/>
- SvensktKött. (den 20 05 2019). *Hur ser jag att förpackat kött är mört och fräscht?* Hämtat från svensktkott.se: <https://www.svensktkott.se/om-kott/stall-en-fraga/faq-kopa-och-forvara/hur-ser-jag-att-forpackat-kott-ar-mort-och-frascht/>
- Trunman, E., Lane, D., & Elliott, C. (2017). Defining food literacy: A scoping review. *Appetite, 116*, 365-371.
- Wallman, M., & Nilsson, K. (2011). *Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar*. Stockholm: Livsmedelsverket.
- Verbeke, W., Pérez-Cueto, F., de Barcellos, M., Krystallis, A., & Grunert, K. (2010). European citizen and consumer attitudes and preferences regarding beef and pork. *Meat Science, 284-292*.
- Westöö, A.-K., Jensen, C., Viklund, L., Sörme, L., & Stenmarck, Å. (2018). *Matavfall i Sverige. uppkomst och behandling 2016*. Stockholm: Naturvårdsverket.
- Vidgen, H., & Gallegos, D. (2014). Defining food literacy and its components. *Appetite, 76*, 50-59.
- Willett, W., Rockström, J., & Loken, B. e. (2019). *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*. Online: Lancet 2019; 393.
- WWF. (den 14 04 2019). *Klimatförändringarna*. Hämtat från WWF: <https://www.wwf.se/klimat/klimatforandringar/>
- Världsnaturfonden. (den 14 04 2019). *Mänsklig påverkan*. Hämtat från Världsnaturfonden: <https://www.wwf.se/klimat/mansklig-paverkan/>

Bilagor

Bilaga 1 – Food literacy-frågor

278

C. Gréa Krause et al. / *Appetite* 120 (2018) 275–280

Table 2
Retained items, descriptive results and results from EFA (n = 350).

Item	Min-Max	Mean (SD)	Factor Loading
1 When I have questions on healthy nutrition, I know where I can find information on this issue.	Disagree strongly = 1 to Agree strongly = 4; I do not have experience with these issues = 0	3.71 (1.07)	0.60
2 In general, how well do you understand the following types of nutritional information? (A) Nutrition information leaflets (B) Food label information (C) TV or radio program on nutrition (D) Oral recommendations regarding nutrition from professionals. (E) Nutrition advice from family members or friends	Very bad = 1 to Very good = 5; I do not make use of this kind of information = 0	3.31 ^a (0.81)	0.49
3 How familiar are you with the Swiss Food Pyramid?	Very bad = 1 to Very good = 5	2.89 (0.82)	0.58
4 I know the official Swiss recommendations about fruit and vegetable consumption.	Disagree strongly = 1 to Agree strongly = 4	2.35 (0.97)	0.57
5 I know the official Swiss recommendations about salt intake.	Disagree strongly = 1 to Agree strongly = 4	3.67 (1.05)	0.44
6 Think about a usual day: how easy or difficult is it for you to compose a balanced meal at home?	Very hard = 1 to very easy = 4; not applicable = 0	2.68 (0.80)	0.49
7 In the past, how often were you able to help your family members or a friend if they had questions concerning nutritional issues?	1 = Never to always = 5; there have never been any questions = 0	2.71 (1.17)	0.45
8 There is a lot of information available on healthy nutrition today. How well do you manage to choose the information relevant to you?	Very bad = 1 to Very good = 5; I have not been interested in these issues = 0	2.71 (0.74)	0.56
9 How easy is it for you to judge if media information on nutritional issues can be trusted?	Very difficult = 1 to very easy = 4	2.99 (0.98)	0.55
10 Commercials often relate foods with health. How easy is it for you to judge if the presented associations are appropriate or not?	Very hard = 1 to very easy = 4	2.98 (0.59)	0.67
11 How easy is it for you to evaluate if a specific food is relevant for a healthy diet?	Very hard = 1 to very easy = 4	3.01 (0.67)	0.64
12 How easy is it for you to evaluate the longer-term impact of your dietary habits on your health?	Very hard = 1 to very easy = 4	3.78 (1.01)	0.60

^a This mean averages the scores of answers to A-E; SD = standard deviation.

Figur 1: Krause, C., Beer-Borst, S., Sommerhalder, K., Hayoz, S., & Abel, T. (2018). A short food literacy questionnaire (SFLQ) for adults: Findings from a Swiss validation study. *Appetite*, 120, 275-280.

Bilaga 2 – Enkät

Hejsan.

Vi heter Ida Mårtensson och Therese Nordström och är två studenter som går Gastronomiprogrammet på Högskolan Kristianstad. Vi ska skriva ett examensarbete angående konsumenters inställning till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum passerats.

Enkäten kommer figurera i olika grupper på Facebook från den 8 april till den 14 april.

Alla svar kommer att hanteras konfidentiellt och du kommer vara anonym så länge inget annat anges. Enkäten är frivillig och du kan när som helst avsluta din medverkan.

Efter sammanställning av material och examensarbete kommer all insamlad data att förstöras.

Resultatet presenteras i form av ett examensarbete och kommer publiceras på Högskolan Kristianstads Diva-portal.

Klicka i det svarsalternativ som stämmer in på dig. Du måste besvara alla frågor för att komma vidare i enkäten.

1: Äter du nötkött?

- Ja
- Nej

2: Handlar du din mat själv?

- Ja
- Nej
- Ibland

Klicka i det svarsalternativ som stämmer in på dig. Du måste besvara alla frågor för att komma vidare i enkäten.

3: Kön

Man
Kvinna
Annat

4: Ålder

0 - 18 år
19 – 29 år
30 – 44 år
45 – 59 år
60 år eller äldre

Klicka i det svarsalternativ som stämmer in på dig. Du måste besvara alla frågor för att komma vidare i enkäten.

5: Kan du tänka dig att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum?

Ja
Nej
Vet ej

Nedan följer frågor som handlar om generell mat- och hälsokunskap.

Klicka i det svarsalternativ som stämmer in på dig. Du måste besvara alla frågor för att komma vidare i enkäten.

6: Jag vet var jag kan hitta information gällande frågor om hälsosam kost.

Tar helt och hållet avstånd
Tar delvis avstånd
Vet inte/Har ingen åsikt
Håller delvis med
Håller helt och hållet med

7: Jag är bekant med "De svenska kostråden" (ÖKA, BYT UT, MINSKA) .

- Tar helt och hållet avstånd
- Tar delvis avstånd
- Vet inte/Har ingen åsikt
- Håller delvis med
- Håller helt och hållet med

8: Jag är bekant med de Nordiska näringsrekommendationerna gällande intag av frukt och grönsaker.

- Tar helt och hållet avstånd
- Tar delvis avstånd
- Håller delvis med
- Håller med helt och hållet

9: Jag är bekant med de Nordiska näringsrekommendationerna gällande saltintag.

- Tar helt och hållet avstånd
- Tar delvis avstånd
- Håller delvis med
- Håller helt och hållet med

10: Jag kan bedöma om ett livsmedel passar in i en hälsosam kost genom att läsa innehållsförteckningen.

- Tar helt och hållet avstånd
- Tar delvis avstånd
- Vet inte/Har ingen åsikt
- Håller delvis med
- Håller helt och hållet med

11: Jag kan bedöma om ett livsmedel som diskuteras i radio- eller tv-program passar in i en hälsosam kost.

Tar helt och hållet avstånd
Tar delvis avstånd
Vet inte/Har ingen åsikt
Håller delvis med
Håller helt och hållet med

12: Jag kan bedöma om ett livsmedel som presenteras i sociala medier passar in i en hälsosam kost.

Tar helt och hållet avstånd
Tar delvis avstånd
Vet inte/Har ingen åsikt
Håller delvis med
Håller helt och hållet med

13: Jag tycker det är enkelt att bedöma om en specifik råvara passar in i en hälsosam kost.

Tar helt och hållet avstånd
Tar delvis avstånd
Håller delvis med
Håller helt och hållet med

Vi skulle vara väldigt tacksamma om du vill hjälpa oss till ökad förståelse i denna frågan och söker därför dig som bor i Kristianstad eller Sölvesborg med omnejd till efterföljande fokusgrupper.

En fokusgrupp innebär att en grupp om fyra eller fem deltagare tillsammans med två gruppledare diskuterar mer ingående inställningen till nötkött som frysts ned dagen innan bäst före datum har passerats. Diskussionen beräknas ta cirka 30 minuter men kan fortsätta under längre tid om det finns mycket att diskutera.

Skulle du vilja hjälpa oss med detta? Fyll då i **alla** nedanstående fält, men **OBSERVERA** att du då inte längre är anonym.

Du förblir anonym om du inte svarar på nedanstående frågor. Klicka då istället vidare till nästa sida.

14: Kan du tänka dig att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum?

15: Var bor du?

16: Mejladress

Tack för din medverkan!

Glöm inte att klicka på "skicka" för att slutföra enkäten.

Bilaga 3 – Kodning och tematisk analys

Kodord	Kategorisering	Tema
<p>Miljöpåverkan</p> <p>Gynnar miljö</p> <p>Lokalt</p> <p>Köttets miljöpåverkan genom livsmedelskedjan</p> <p>Upphandling mot offentlig sektor</p> <p>Svenskt kött i offentlig sektor</p>	<p>Miljö</p>	<p>Miljö & Etik</p>
<p>Etiska aspekter gällande djur</p> <p>Gynna svenska bönder</p> <p>Irriterad på utländskt kött i butiker</p> <p>Sverige har bättre djurhållning</p> <p>Danmark har sämre antibiotikalagar</p> <p>Respekt att äta djuret istället för att kassera.</p> <p>Litar ej på utländskt kött</p>	<p>Etik</p>	<p>Miljö & Etik</p>

<p>Djurtransport</p> <p>Drivmedelsförbrukning.</p> <p>Koldioxidutsläpp.</p> <p>Andra utsläpp.</p>	<p>Transport</p>	<p>Miljö & Etik</p>
<p>Situation beroende på användning</p> <p>Frost omständligt vid beredning samma dag</p> <p>Situation som beror på när ska beredning ske?</p> <p>Tillfälle</p>	<p>Tillfälle</p>	<p>Situation</p>
<p>Bekvämlighet</p> <p>Fryser ner själv</p> <p>Slipper extra moment</p> <p>Mindre förpackningar</p> <p>Krångligt att tajma upptining till en viss tidpunkt.</p> <p>Färskt kött lättare att bereda direkt</p> <p>Färskt kött bereda efter behag.</p>	<p>Bekvämlighet</p>	<p>Situation</p>

<p>Pris</p> <p>Betalar inte mer för fryst än icke fryst</p> <p>Priset behöver ej vara avgörande</p> <p>Priset är viktigt</p> <p>Billigare pris är en förutsättning</p> <p>Priset en faktor för att köpa fryst kött.</p> <p>Köper ej fryst kött till fullpris.</p> <p>Nedsatt pris</p> <p>Klipp vid prissänkning på fryst kött.</p>	<p>Pris</p>	<p>Pris</p>
<p>Kvalitet</p> <p>Utseende på kött</p> <p>Fula bitar kvar som fryst ner.</p> <p>Sämre kvalitet.</p> <p>Sämre mikrobiologisk kvalitet vid uppstyckning.</p> <p>Nedfrysning försämrar ej kvaliteten/ ökar hållbarheten</p>	<p>Utseende</p>	<p>Kvalitet</p>

<p>Svår kvalitetsbedömning av fryst kött</p> <p>Kött lika bra efter upptining.</p> <p>Sämre hållbarhet efter upptining.</p> <p>Frysa förlänger hållbarhet</p> <p>Nedfrusen råvara = säker</p> <p>Titta på köttet om det är bra kvalitet.</p> <p>Röd färg på köttet</p> <p>Köttsaft i förpackning</p> <p>Köpa kött om det ser bra ut</p> <p>Svenskt kött</p> <p>Nedfrost kött ska vara svenskt</p> <p>Bruten förpackning = sämre kvalitet?</p>		
<p>Litar ej på datummärkning oavsett förpackningstyp</p> <p>Säkrare hantering i livsmedelslokal</p> <p>Vet ej om man kan lita på att datummärkning stämmer</p>	<p>Förtroende</p>	<p>Kvalitet</p>

Lita på Sveriges livsmedelsindustri

Uppstyckning i butik = info försvinner.

Säkert att köpa svenskt och lokalt kött

Originalförpackning visar all data vid nedfrysning.

Uppstyckning skapar osäkerhet hos konsument, originaldata försvinner.

Bilaga 4 - Informerat samtycke

Till deltagare i fokusgruppen angående “Nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerats.”

Tack så hjärtligt för att du vill ställa upp och hjälpa oss att genomföra vårt examensarbete.

Vi heter Ida Mårtensson och Therese Nordström och läser Gastronomiprogrammet på Högskolan i Kristianstad och detta är vår kandidatexamen i mat- och måltidsvetenskap.

Dagligen kasseras ätbart kött i livsmedelsbutiker på grund av passerat bäst före datum. Denna kassering skulle kunna undvikas genom att nötkött fryses ner för att förlänga hållbarheten och försäljningstiden och på så sätt bidra till minskat matsvinn.

En studie visar att ett samarbete mellan livsmedelsaktörer bidrar till ett minskat matsvinn då en aktör fryst kött som sen såldes vidare till annan aktör. Det finns dock inga studier som undersöker konsumenters inställning till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum passerats. Syfte med studien är att undersöka hur konsumenter ställer sig till att köpa nötkött som frysts ner dagen innan bäst före datum har passerats.

Deltagandet i fokusgruppen är helt frivilligt och du kan när som helst avbryta din medverkan. Din medverkan hanteras konfidentiellt och inga namn eller andra personliga uppgifter kommer publiceras.

En fokusgrupp innebär att fyra till fem personer, som leds av två gruppledare, fysiskt träffas och diskuterar aktuellt ämne både fritt men även utifrån förbestämda frågor. Diskussionen beräknas ta cirka 30 - 45 minuter och det kommer serveras en lätt fika. Diskussionen spelas in för att kunna sammanställas, därefter raderas materialet. Allt material hanteras konfidentiellt och insamlad data kommer endast användas i denna studie.

För dig som deltagare innebär studien:

- Att du kan ta dig till förbestämd plats på bestämd tid.
- Att du diskuterar aktuellt ämne utifrån dina åsikter.

Resultatet publiceras i publikationsarkivet, DIVA-portal på Högskolan i Kristianstad. Den färdiga studien kan skickas till respondenten och detta meddelas i samband med fokusgruppen.

Jag har tagit del av information kring studien och tillvägagångssätt. Jag ger mitt medgivande till Högskolan i Kristianstad att behandla insamlad data. Icke använd data förstörs.

Kristianstad den ___/___ 2019

Namnteckning

Namnförtydligande

Tack för er medverkan!

Vid frågor eller funderingar gällande studien är du välkommen att kontakta:

Student: Ida Mårtensson

E-post: ida.martensson0018@stud.hkr.se

Student: Therese Nordström

E-post: therese.nordstrom0016@stud.hkr.se

Handledare: Viktoria Olsson

E-post: viktoriamartensson@hkr.se