

Matbanksrapporten #2

Den överblivna matens resa:
En snårig väg av mål- och intressekonflikter.



ätbart

Innehåll

Förord	1
Tack!	2
Ätbart och Svenska matbanksnätverket	3
Begrepp / Definitioner	4
Inledning	5
Omfördelning av överskottsmat - vem står för notan?	6
Det svenska matbankslandskapet	6
Matstöd i förändring	7
Utbud och efterfrågan	7
Matstöd baserat på överskott - en prekär situation	8
Finansiering	8
Kostnadsfri matsvinnshantering?	11
Johan Rindevall från Matmissionen	12
Marie-Louise Åsenklint från Hela Människan	14
Perspektiv på sociala matbutiker	16
Tillgång och utbud	16
Ska "allt" omfördelas?	17
Intervjuer med medlemmar i sociala matbutiker	19
Minskat matsvinn eller hälsosam kost?	22
Målkonflikter	22
Parallella konsumentgrupper	24
"Vem" styr våra matval?	25
Samhällsnormer, matmiljöer och priser	28
Livsmedelsbranschens ansvar	29
Utmana det ohållbara matsystemet	30
Gränslös tillväxt	30
Lärdomar av historien	32
En historisk tillbakablick	32
Värde och marknadsvärde	33
Den överblivna matens slutdestination	34
Slutord	35
Referenser	38

Förord

På Göteborgs Stadsmuseum hänger en färgglad tavla. Den föreställer kvinnor och barn beväpnade med kavlar och slevar. De slår i blint raseri mot ordningsmakten. Ransoneringen på 200 gram mjöl om dagen, motsvarande en halv limpa, skyddar inte mot svält och sjukdom. Polisen svänger med sablar för att slå ned upproret. Året är 1917 och tavlan föreställer det stora brödupproret i Göteborg. Uppropen och ilskan får kvinnor att gå man ur huse över hela Sverige. De protesterar mot höga livsmedelspriser, mot "gulaschbaronernas" export av inhemsk köttproduktion och mot snål ransonering som en konsekvens av det brinnande världskriget. De kräver politiska insatser, mat till sina små och vid flera tillfällen stormar de butiker för att helt enkelt betala det pris de kan. Detta är kvinnornas arena, eftersom det är kvinnorna som har i uppdrag att nära sina barn. Jag spanar efter min gammelmormor Astrid. Hon som tillsammans med sin mor och mormor drev en speceributik i Masthugget. Butiken går omkull eftersom människor inte kan betala igen vad de är skyldiga. Nu befinner hon sig på gatan, allierad med de skuldsatta.

Ett drygt sekel senare skenar utsattheten inom Sveriges gränser och protesterna mot en orättvis fördelning av resurser borde eka i brödupprorets anda. Kriminalisering och uppsägningar av klimaträttsaktivister och fackföreningsrepresentanter, angiverilagar, underliggande hot om uteblivet eller indraget uppehållstillstånd, är bara några av många hot som potentiellt håller människor tillbaka. De stora enade protesterna lyser med sin frånvaro även om många reagerar mot djupare klyftor och exploatering av den värld som föder oss. Bland dem som manar till förändring av rådande system finns akademiker från flera fält. Naturvetare, humanister och samhällsvetare. Journalister och nationalekonomer. För till skillnad från år 1917 saknas det inte mat. Inte än. Tvärt om. Tillsammans slänger vi svenskar 1,3 miljoner ton mat årligen. Globalt genererar vårt sammanlagda livsmedelsslöseri minst 10% av växthusgasutsläppen och bär i hög grad ansvaret för den massutrotning av en miljon arter som förutspås vänta inom kort. Livsmedelssystemet står för ca 30% av växthusgasutsläppen och är beroende av ett utsugande av resurser, ett system som vilar på kolonial grund. Miljontals liv skördas och har skördats i jakten på ökad och ojämlikt fördelad produktion. Vi är i hög grad beroende av den ojämlikheten, om vi kräver "business as usual" på produktionstakten. Men matsvinnet bevisar även något mer. Nämligen att

den gamla föreställningen om att marknaden endast svarar på konsumentens efterfrågan inte stämmer. Som rapporten ska visa, översköljs såväl primärkonsumenter som andrahandskonsumenter av produkter som ingen egentligen vill ha.

Matfattigdom och matsvinn. Aldrig förr har problemen varit så intimt och samtidigt förenklat sammanlänkade. Livsmedelsbranschen har inte längre skepnaden av min gammelmormors småskaliga företagande. Det som på hennes tid faktiskt kom att bli "livsmedelsdonationer" till behövande, kan med dagens modell liknas vid en trojansk häst. En tveeggad gåva från livsmedelsindustrin, framburen med hjälp av alibin. Livsmedelsöverskott är på väg att transformeras från bevismedel på behovet av omställning, till en vara i storskaligt och välrenommerat välgörenhetsarbete. Denna välgörenhetsekonomiska utveckling får välbeforskade konsekvenser. Människor som tilldelas marknadsens överskott kan användas som bevismedel på livsmedelsföretagens samhällsinsats, välgörenhetsorganisationernas interna ekonomi expanderar. Ransoneringar har gjort ny entré, men nu i form av medlemskap i sociala matbutiker. Svinnbaserade ransoneringar gäller vissa, men inte andra. Kanske är det just detta som får oss på matsvinnnsorganisationen Ätbart att outtröttligt driva på för diskussion om utvecklingen. Vi hoppas att denna uppföljningsrapport ska mana till vidare problematisering, där den sociala, ekologiska och ekonomiska hållbarheten inte betraktas som tre pelare intill varandra utan som ofrånkomligt sammanlänkade. Förändring är möjlig – förkrossande och förbluffande fort. Men då är det dags att ställa krav, gå samman och att anlägga ett avancerat, maktkritiskt perspektiv.



Li Kristjansdottir
Verksamhetschef Ätbart





- Tack även alla ni ideella föreningar och nätverk som fortsätter att kämpa för en mer hållbar och jämlik värld. Utan era insatser och viktiga engagemang hade det varit mycket svårare att nå de insikter vi har behövt nå i skrivandet av denna rapport.
- Tack alltså FEBA, Reformaten, Mission Matmiljö, Rebellmammorna, Fridays for Future, PUSH, Frisk Mat, Naturskyddsföreningen, Stadsmissionen, Matmissionen, Svenska Kyrkan, Hela människan, Röda Korset, och många, många fler.

Ätbart och Svenska matbanksnätverket

Ätbart är en ideell förening som grundades 2019 i Skövde. Intentionen var huvudsakligen att minska matsvinnet, men med den ökade ojämlikheten i samhället utökades ambitionen genom att starta omfördelande verksamheter riktade till socialt utsatta. Av den anledningen startade Ätbart *Mathjälpen* i Skövde, Skara, Mariestad och Götene. Det är ingen överdrift att grundarna av *Mathjälpen* hämtade, packade, sorterade och delade ut livsmedel fjorton timmar om dygnet i flera månader. Idag rullar *Mathjälpen* i Skaraborg vidare utan Ätbarts aktiva insatser.

I arbetet med *Mathjälpen* drog Ätbart en viktig lärdom. Nämligen att nationellt stöd och tydlig information till och om matbanker saknades. En kanske ännu viktigare erfarenhet var den skeva maktbalansen mellan livsmedelsföretag och civilsamhället. Medan enskilda matbanker har svårt att hävda sin rätt, är det lättare om man går samman. Medan det i flera andra länder finns stödnätverk som samlar, kartlägger och agerar röstbärare åt matbanker fattades motsvarande i Sverige. Det ville Ätbart ändra på! Därför började Ätbart, med finansiering från Svenska Postkodlotteriets stiftelse, Västra Götalandsregionen, Sparbanksstiftelsen Alfa och Åhlén-stiftelsen att driva Svenska matbanksnätverket i mars 2023.

I samband med lanseringen av Svenska matbanksnätverket, påbörjade Ätbart en omfattande kartläggning av matbanker i Sverige. Erfarenheterna och förarbetet som skett under flera år i *Mathjälpen* har varit en absolut nödvändig grund för den snabba takt Svenska matbanksnätverket har kunnat byggas upp och utvecklas. I november 2024 hade Ätbart funnit över 230 bekräftade matbanker men det finns goda skäl att tro att

siffran kommer att växa. I Svenska matbanksnätverket ryms stora och små matbanker som driver matkasseutdelningar, serveringar, sociala matbutiker eller solidariska kylskåp. Den gemensamma nämnaren är osålda livsmedel som omfördelas till mottagare. Kartläggningen och de olika medföljande etiska och praktiska dilemman som omfördelning av överskottsmat innebär mynnade ut i "*Matbanksrapporten #1 - av vilka och hur omfördelas överskottsmat i Sverige?*". Rapporten har bland annat presenterats på en nordisk matsvinnskonferens för myndighetspersoner, i EU:s arbetsgrupp för livsmedelsdonationer och citerats i publicerade avhandlingar.

Svenska matbanksnätverket erbjuder digitala träffar månadsvis för erfarenhetsutbyte och samtal, skickar ut nyhetsbrev, samlar in nationell statistik och information, samt startar nya samarbeten mellan organisationer och matbutiker. Kanske är nätverkets viktigaste uppdrag dock att lyssna till matbankernas berättelser. Sveriges civilsamhälle bär delar av klimatfrågan och tar socialt ansvar för dem som lämnats utanför. Matbankerna är de främsta vittnena till det samhälle som pandemi, nedskärningar, inflation och krig lämnar i sitt kölvatten. Men de är även de främsta vittnena till livsmedelsföretagens överproduktion och svinn.

Ätbart är, framför allt genom arbetet med Svenska matbanksnätverket, en organisation som undersöker, utmanar, ifrågasätter och agerar i frågor som rör matsvinn, livsmedelsöverskott, donationer och matfattigdom. Som en del av civilsamhället så arbetar vi syftedrivet, vi har inget annat mål än att i största mån verka för att matsvinnet minskar – på en systemnivå utan negativa bieffekter.

Begrepp / Definitioner

Matbank / omfördelande verksamhet	Organisation som direkt eller indirekt omfördelar överskottsmat från livsmedelsaktörer till mottagare. Till exempel genom utdelning av matkassar, i form av sociala matbutiker eller genom servering av tillagad mat.
Social matbutik	En form av omfördelning som innebär att överskott från livsmedelsföretag, som annars hade blivit matsvinn, återförsäljs i butiker som drivs av välgörenhetsorganisationer. Ofta krävs ett medlemskap för att handla och målgruppen är socioekonomiskt utsatta.
Matstöd	Matinsatser som sker i civilsamhället, i huvudsak av välgörenhetsorganisationer och religiösa samfund. Behövande får eller får köpa kraftigt rabatterad mat. Maten kan antingen vara omfördelad eller inköpt.
Omfördelning	Syftar på överskottsmat eller osålda livsmedel, som doneras till matbanker, tas om hand och sedan delas ut eller tillagas och serveras.
Överskottsmat / livsmedelsöverskott	Varor eller måltider som har blivit över antingen i butik eller i serveringar.
Matsvinn	Mat som går bra att äta men som av olika anledningar inte äts eller dricks upp. Matsvinn är med andra ord matavfall som slängs eller hälls ut helt i onödan.
Livsmedelsavfall	Alla livsmedel som har blivit avfall, både undvikligt livsmedelsavfall (matsvinn) och oundvikligt livsmedelsavfall. Till exempel, om du kastar en banan så är skalet oundvikligt avfall, medan fruktköttet är undvikligt avfall.
Matmiljö	Handlar om faktorer i den fysiska och sociala miljön som påverkar våra val och konsumtion av mat, vilket har betydelse för vår hälsa och även miljön. ¹
Matfattigdom	Ett tillstånd som innebär att en person tvingas välja bort en del näringsrika, hälsosamma eller nödvändiga livsmedel på grund av sin ekonomiska situation. Begreppet kommer från engelskans Food Poverty och introducerades av forskaren Magnus Karlsson i svensk kontext. Begreppet spreds sedan efter att Stadsmissionen använde det i "Fattighedsrapporten 2019". ²
Välgörenhets-ekonomi	Ett begrepp som används för att beskriva den ekonomiska och sociala dynamik som uppstår när välgörenhet, filantropi och ideellt arbete får en central roll i samhällets välfärdssystem. I en välgörenhetsekonomi finansieras civilsamhället delvis av den privata sektorn och fungerar som en utförare av sociala insatser.
Civilsamhället	Det finns olika definitioner av begreppet "civilsamhället". Åtbart avser ideella, icke-vinstdrivande föreningar och organisationer. Vi inkluderar alltså inte företag i begreppet.
Livsmedelsföretag	Syftar i denna rapport antingen på storskaliga livsmedelsproducenter inom livsmedelsindustrin eller används som ett samlingsbegrepp för större aktörer inom livsmedelsindustrin och distributionsledet (grossister och dagligvaruhandeln). Begreppet används generellt och därmed stämmer inte alla påståenden på alla enskilda livsmedelsföretag.



Inledning

Matfattigdomen i Sverige handlar i mindre grad om matosäkerhet (även om det tyvärr förekommer) och i större grad om bristande möjligheter till en näringsrik kost. Ändå har begreppet matfattigdom blivit allt mer etablerat sedan det användes i Stadsmissionens Fattighedsrapport 2019², och i vissa avseenden tolkats som att människor saknar mat, snarare än jämlika levnadsvillkor. När Lena Andersson i en debattartikel menade att människor väl har råd med gröt och baljväxter trots en utsatt ekonomi tog debatten fart.³ En del påminde om att en kost baserad på gröt var just orsaken till lilla Annas död i *Utvandrarna*⁴ medan andra helt enkelt kallade analysen arrogant. Visst får vi ge Andersson rätt i det banala faktum att havregryn och torkade kikärter är lika billiga som flertalet produkter som säljs i sociala matbutiker, men det finns naturligtvis många komplexa skäl bakom vår konsumtion av livsmedel alldeles oavsett ekonomi. En avgörande faktor för allas vår konsumtion är emellertid livsmedelsbranschens makt och inflytande över såväl förstahandsmarknaden (traditionella matbutiker) som andrahandsmarknaden (sociala matbutiker).

För den som intresserar sig för livsmedelsdonationer är resurshierarkin inget nytt. Allt matsvinn som inte kan förebyggas ska enligt resurshierarkins ordning doneras till behövande. I Sverige har den indirekta uppmaningen delvis resulterat i att allt fler livsmedelsföretag donerar sitt överskott som en del i sitt hållbarhetsarbete - men det finns även andra skäl till de ökade donationerna. Framförallt har det blivit ekonomiskt lönsamt. I Sverige används resurshierarkins prioriteringsordning som ett återkommande argument från olika håll för att öka livsmedelsdonationerna. Vad som dock ofta kommer i skymundan är hälsoperspektiv, såväl som sociologiska perspektiv kring vad det är för produkter som doneras och vad det får för konsekvenser. Det saknas även holistiska analyser och forskning kring relationen mellan donationer

och överproduktion. I Ätbarts arbete har det blivit tydligt att det finns en tendens till mål- och intressekonflikter mellan ambitionen att minska matsvinnet genom donationer, enligt resurshierarkin, och andra mål och strategier om konsumenters möjlighet till hållbara och hälsosamma val.

Vi vill uppmärksamma läsaren på att denna rapport utgår från premissen att livsmedelsindustrin i stor utsträckning påverkar klimat- och miljö negativt, vilket behöver fungera grundläggande i diskussionen om omfördelning av överskottsmat. Vår inställning liknar sociologen Zygmunt Baumanns i det att varje försök till lösning på de problem som den moderna människan skapat, behöver ha global bäring i en global värld. Denna långsiktiga inställning utgör en viktig skillnad mellan Ätbart, som är en miljöorganisation med socialt fokus, och välgörenhetsorganisationer vars främsta uppdrag är praktiskt socialt arbete. Detta innebär även att individuella behov av matstöd (som i hög grad existerar) inte är centrala för vår analys. Vi undersöker snarare på vilket sätt livsmedelssystemet möjliggör matstöd som består av överskott, samt vilka effekter detta kan tänkas få ur ett längre och mer holistiskt hållbarhetsperspektiv.

Den här rapporten tar avstamp i målkonflikter, ekonomiska intressen och konsekvenser när donationer av överskottsmat blir ett växande system, och en marknad. Rapporten innehåller intervjuer med tongivande aktörer, sammanfattad forskning inom området matsvinn och matstöd samt vittnesmål från konsumenter i sociala livsmedelsbutiker. Ätbart har genomfört över 140 uppstartsmöten för donationer till matbanker från livsmedelsbutiker och har därmed en bred insyn i hur diskursen kring matsvinnsbaserat matstöd formulerar sig mellan dessa aktörer. Ätbart har även besökt åtta sociala matbutiker.

Omfördelning av överskottsmat - vem står för notan?

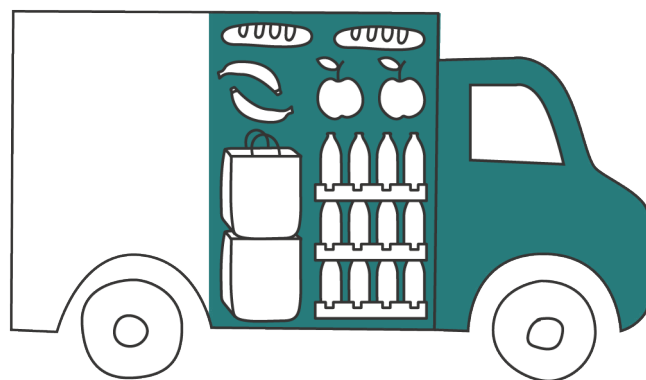
Den här delen går igenom förändringar i utvecklingen kring livsmedelsdonationer och hur detta arbete finansieras hos välgörenhetsorganisationerna.

Det svenska matbankslandskapet

De flesta av Sveriges matbanker har växt fram som lokala gräsrotsorganisationer, ofta oberoende och utan kontakt med varandra – trots att de inte sällan tillhör större organisation, till exempel Svenska kyrkan. Det har till stor del att göra med Svenska kyrkans organisationsstruktur som liksom andra civilsamhällesorganisationer är väldigt decentraliserad, där den lokala enheten är den överordnade.⁵ Lokala trossamfund och föreningar har i princip alltid bedrivit verksamheter för olika typer av matstöd, såsom gemensamma måltider, presentkort eller matkassar. I takt med ett större behov av mat, och ett ökat antal förfrågningar från livsmedelsbutiker att ta emot deras överskott har lokala samarbeten etablerats över hela landet. Mottagare av den donerade maten kan emellanåt behöva betala en symbolisk summa för tillagad lunch eller en matkasseprenumeration men kan enligt Ätbarts bedömning inte beskrivas som en konsumentgrupp i traditionell mening.

En annan modell för omfördelning är sociala matbutiker. Konceptet är inte exklusivt för den svenska andrahandsmarknaden men enligt företrädare på FEBA (European Food Bank Association) sticker Sverige ut i omfattning.⁶ Modellen är spridd över Europa och har funnits sedan 1980. Stadsmissionen är den välgörenhetsorganisation i Sverige som tydligast satsat på att utöka och expandera sin matbanksverksamhet genom sociala matbutiker. Det har tagit fart sedan Axfood tillsammans med Stadsmissionen inledde ett samarbete 2015 att starta upp Matmissionen. Stadsmissionen har som många andra organisationer bedrivit olika typer av matstöd sedan de grundades. En tydlig förändring är hur andelen av insatser som har med matstöd att göra har ökat markant de senaste åren.

Matmissionen är även den huvudsakliga aktören som tar emot storskaliga donationer direkt från grossister och livsmedelsproducenter. Mindre matbanker, som det går att läsa mer om i vår förra rapport *Matbanksrapporten #1*, får i regel sin donerade mat från butiker.⁷ På så sätt så kan matbankslandskapet i Sverige nästintill beskrivas som två olika system: ett för storskaliga donationer på nationell nivå, och ett för småskaliga donationer på lokal nivå. Det gör att förutsättningarna, förväntningarna och utförandet av omfördelningen av överskottsmat varierar stort. De tidigare uppskattningar som Ätbart tagit fram tillsammans med Stadsmissionen (våren 2024) visar på att i vikt, så står Stadsmissionen och Räddningsmissionen för mottagande av minst hälften av överskottsmaten. Exakt hur fördelningen ser ut mellan övriga aktörer finns det tyvärr inte tillräckligt med data över, då beräkningarna är baserade på snittsiffror.



Stadsmissionen och Räddningsmissionen står för mottagandet av minst hälften av överskottsmaten.



Matstöd i förändring

Civilsamhället har under de senaste decenniet blivit en allt mer etablerad utförare av socialt arbete. Många forskare och organisationer har visat hur grundläggande rättigheter såsom mat och bostad erbjuds människor genom välgörenhetsorganisationer.⁸ Forskaren Magnus Karlsson beskriver Stadsmissionens arbete som *”inte längre ett komplement”* till statligt och kommunalt välfärdsarbete.⁹ Under de senaste åren har särskilt livsmedelsstödet blivit en allt vanligare insats från välgörenhetsorganisationer. Forskaren Elinn Leo Sandberg har arbetat länge med att kartlägga och problematisera relationen mellan matsvinn och matfattigdom i svensk kontext. Enligt Sandbergs forskning ägnade sig 86% av Svenska kyrkans församlingar åt matstöd 2023¹⁰ och Stadsmissionen uppgav under samma tid att 72% av deras insatser handlar om mat. Åtbarts kartläggning av matbanker visar att minst 300 lokala organisationer tar emot livsmedelsöverskott (matsvinn) som omfördelas till människor i behov över hela Sverige. Det ska understrykas att civilsamhället har en lång tradition av att bedriva matstöd, men att det som blir allt vanligare är att matstödet till stor del baseras på livsmedelsbranschens svinn.¹¹

Orsaken till det ökade behovet av matstöd beskrivs i regel som en konsekvens av den höga inflationen på framförallt livsmedel, i kombination med ökad social utsatthet för flera grupper i Sveriges kommuner. Ett urholkat socialt skyddsnät där olika myndigheter hänvisar till varandra gör det svårt för människor att alls få det låga försörjningsstöd de har rätt till. Mer om utvecklingen och orsakerna bakom att matköerna till civilsamhället nu samlar låginkomsttagare, människor med försörjningsstöd, ensamstående föräldrar, människor med beroendesjukdomar, sjukskrivna och pensionärer, finns att läsa om i vår förra rapport *”Matbanksrapporten #1: av vilka och hur omfördelas mat i Sverige?”*.

Utbud och efterfrågan

Parallellt med behovet av matstöd, har behovet av svinnreducerande arbete hos livsmedelsföretagen vuxit sig starkare. Utifrån en marknadsorienterad diskurs kan utbudet, bestående av det livsmedelssvinn som enligt Naturvårdsverkets senaste uppskattning uppgår till 82 000 ton/år i butiksled och 305 000 ton/år i livsmedelsindustrin¹², beskrivas som en matchning på efterfrågan på mat hos människor i social utsatthet. I Åtbarts kartläggning av matbanker i Sverige framgår exempelvis att många av matbankerna började omfördela överskottsmat år 2015–2016. Även om många matbanker uppger att de startade som ett svar på behovet från syriska flyktingar, är det lika tydligt att de började omfördela för att de hade fått förfrågan från en livsmedelsbutik. År 2024 uppskattades det att minst 9500 ton livsmedelsöverskott omfördelas årligen i Sverige.⁷

Den 1 januari 2024 trädde en ny avfallsförordning i kraft. Lagen, som för närvarande är en för Sverige ganska unik tolkning av ett EU-direktiv, kräver att livsmedel ska separeras från sin förpackning innan det kastas.¹³ Medan det tidigare ofta varit mer kostsamt att donera än att svinna, har separeringskravet bidragit till att det blivit mer kostsamt att svinna än att donera. Detta gäller särskilt storskaliga verksamheter såsom livsmedelsindustrin och grossister.¹⁴ Därmed så har denna avfallsförordning blivit ett starkt incitament att särskilt öka storskaliga donationer av överskottslivsmedel. Som beskrivits ovan är det alltså tydligt att maten omfördelas på grund av ett växande behov hos befolkningen, men lika mycket för att företagen behöver minska sitt svinn. Det finns mat att få, för att det finns mat att ge. Att den donerade maten går till just traditionell välgörenhet är viktigt för de flesta livsmedelsföretag, något som beskrivs av en informant i Matbanksrapporten #1: *”Utan välgörenhetsargumentet faller allt”*.⁷

Forskaren Marcus Herz (och andra med honom) har beskrivit välgörenhetskravet som en möjlighet för företagen att se bra ut ur ett socialt perspektiv. Storskaliga samarbeten med livsmedelsbranschen har enligt Stadsmissionens och Svenska kyrkans utsago inneburit att andra sociala insatser minskat eller behövt bortprioriteras till förmån för matstödjande insatser.¹⁵ Forskning inom socialt arbete visar att organisationerna förhåller sig på olika sätt till denna utveckling:

*The establishment of the new type of food aid has revealed some fundamental differences between the organisations, and what they do. Simply put, our empirical data suggests that the City Mission have proven to be much more comfortable with the expansion, while the church is more ambivalent.*¹⁶

Matstöd baserat på överskott - en prekär situation

Samtidigt som matfattigdomen och behovet av matstöd ökar, arbetar hela livsmedelsbranschen med att förebygga sitt överskott och svinn, till exempel genom bättre digitala prognosverktyg för inköp. Ur ett matsvinnspektiv är det en positiv utveckling. Matstödjande organisationer som är helt eller till stor del beroende av ett konstant överskott hamnar dock snabbt i kläm. Det är mycket svårt för såväl välgörenhetsorganisationerna, som för personerna som behöver förlita sig på tillgången på matsvinn – när det primära intresset för livsmedelsbranschen är, och bör vara, att minska volymerna av överskott som kan doneras. I skrivande stund (mars 2025), kommer det blandade signaler huruvida tillgången på överskottsmat fortsätter öka (för att fler aktörer börjar donera) eller om tillgången minskar (för att livsmedelsbranschen har implementerat flera andra svinnminskande åtgärder som börjar ha effekt). I ett samtal med den välkända dumpstraren och författaren Andreas Jakobsson framgår att han är skeptisk till att livsmedelsbutikerna skulle ha minskat sitt svinn. Han menar att incitamentet att donera kan ha varit starkt när avfallsförordningen trädde i kraft, men att ambitionen eventuellt minskat när företagen insett att deras avfallshantering inte kontrolleras.

Å ena sidan expanderar exempelvis Matmissionen mycket snabbt, och enligt deras årsrapport för 2023 så omfördelades 90% av maten Stadsmissionen tar emot genom försäljning i Matmissionen.^{17 17} Att expansionen kan genomföras beror delvis på ett ökat inflöde av överskottslivsmedel. Det är även fler butiker som har börjat donera, och en av butikskedjorna i Sverige donerade tre gånger så mycket under 2024 som under föregående år. Å andra sidan vittnar medlemmar i Svenska matbanksnätverket om att de får allt mindre mat från butiker, samt att matleveranserna från Stadsmissionen minskar. Stadsmissionen fördelar vidare delar av den överskottsmat de får in, till andra välgörenhetsorganisationer. Samarbetet innebär att organisationer betalar uppåt 100 000 kr årligen (en summa som exempelvis i Göteborg har ökat från 50 000/år efter att Stadsmissionen tagit höjd för ökade utgifter kopplade till dieselkostnader) för distributionskostnader för överskottsmaten. Flera oberoende källor har uppgett till Åtbart att innehållet i leveranserna har ändrats under det senaste åren och att de behöver göra avvägningar ifall de kan fortsätta samarbetet.

“Vi får mest tillbehör nu, typ majo och vitt bröd. Det är inte mat som jag kan stå för. Stadsmissionen säger att de inte får in någon mat de heller. Jag vet inte om svinnet har minskat eller något”, beskriver en matbank som stöttar femhundra människor i veckan.

En annan organisation beskriver:

“Inte ens Stadsmissionen verkar få in någon mat nu. Jag vet inte vad vi ska göra. Snart kommer vi att behöva börja köpa in mat för att kunna fortsätta stötta människor.”

Matmissionens snabba expansion, och det faktum att de öppnar fler butiker för att minska risken om eget svinn, vittnar om att tillgången på överskott både ökar och minskar just nu, men det som framkommer är ändå att överskottslivsmedel inte är en källa att förlita sig på för att säkerställa stöd till personer i matfattigdom.

Finansiering

Det sociala arbete som utförs av välgörenhetsorganisationerna har på olika sätt förändrats i och med relationen till livsmedelsbranschen. Utöver ovanstående kan arbetsträning inom sociala matbutiker nämnas. Detta bidrar till att finansiera omfördelning av överskottsmat hos välgörenhetsorganisationer som Stadsmissionen, Räddningsmissionen och Hela människan och innebär att arbetstränande personer sätts i arbete genom hantering av livsmedelsbranschens överskott. En vanligt förekommande arbetsuppgift är utsortering av livsmedelsavfall från det svinn som organisationen tar emot.

“Både för arbetsträning och anställd personal så är kvalitetssäkringen/sortering av varor en uppgift som vi gör dagligen på alla varor som doneras till oss”, bekräftar en butikschef på Matmissionen.

En annan uppgift är upphämtning av donerade livsmedel. Enligt Matmissionens egna statistik leder donationssamarbeten till en besparing på 1,2 miljoner kronor per 1000 ton årligen för livsmedelsföretagen.¹⁹ Beräkningen tar dock inte arbetskostnader för separering från förpackning som krävs för att följa den nya avfallsförordningen i beaktande, utan refererar enbart till kostnader för hämtningen av avfallet. Det innebär att livsmedelsföretagens besparingar genom donationssamarbeten överstiger 1,2 miljoner kronor per 1000 ton.²⁰ Dessutom kräver överskottsmaten som doneras från livsmedelsföretag ingen uttagsbeskattning sedan en tid tillbaka, förutsatt att maten saknar marknadsvärde på den traditionella marknaden.²¹ Detta förtydligande av Skatteverkets regelverk drevs igenom delvis efter önskemål från Matmissionen, och innebär alltså ytterligare en kostnadslättnad

för livsmedelsföretagen samtidigt som bland annat statliga bidrag, stiftelsepengar och allmänhetens gåvor bekostar hanteringen för omfördelningen genom civilsamhällesorganisationer.

Poängen i sammanhanget är att det kostar att hantera överskottsmat, och att den välgörenhetsorganisation som kan hantera störst volymer (och därmed troligen besitter störst ekonomiskt kapital) troligtvis blir den mest lämpliga partnern för många livsmedelsföretag. Eftersom en stor del av Stadsmissionens insatser handlar om matstöd och att det mesta av maten som tas emot går till Matmissionen, bör man till viss del kunna argumentera att kostnader och uppgiften för separering av förpackningar och livsmedel, relaterade utgifter (såsom avfallshantering) och utförsäljning av överskottsmat genom donationssamarbeten flyttas från livsmedelsföretagen via civilsamhället till staten – eftersom Stadsmissionen, såväl som andra välgörenhetsorganisationer, är beroende av olika statliga stöd för att bedriva sin verksamhet. Den andra gruppen som finansierar de sociala matbutikerna är medlemmarna själva, eftersom de betalar för produkterna de handlar. Som tidigare nämnts är detta en modell som är starkt kritiserad av det europeiska matbanksnätverket FEBA, vilka hävdar att matstöd, eller svinnhantering, aldrig bör finansieras av människor i behov av ekonomiskt stöd.

Intäkten från försäljning återinvesteras och möjliggör intern expansion av kedjan. Det finns två huvudsakliga varianter av betalningsmodeller för medlemmar i sociala matbutiker. Den ena innebär att medlemmarna inte betalar för produkterna de köper, utan för tjänsten (butikens existens). Den andra modellen innebär att medlemmen betalar per produkt (ofta ca 30% av marknadsvärdet). Den varianten innebär att den sociala matbutiken kan ställas inför liknande avvägningar som en traditionell butik. Ett exempel gäller samarbeten med bojkottade livsmedelsföretag. I praktiken innebär storskaliga samarbeten med exempelvis Mondelez att människor på flykt från Ukraina exponeras för de produkter som ordinarie konsumenter bojkottat i Ukrainas namn. Avvägningar gäller även sortiment och prissättning. En butikschef för en nationell social matbutikskedja berättar:

“Om jag inte merförsäljer av olika sorters snacks, det är ju sådant vi får mest av, är det rent av omöjligt att driva butiken alls. Då står medlemmarna utan butik och så kan vi inte prioritera, även om jag fattar att det är ohållbart på massor av sätt.”

Ett decennium av omfördelning

2015

De globala målen antas. Axfood intensifierar sitt matsvinnsarbete genom donationssamarbeten. Den sociala butikskedjan Matmissionen öppnar. Allwin inleder samarbete med Lidl.

2017

EU släpper riktlinjer för livsmedelsdonationer.

2018

Resurshierarkin i nuvarande form blir vedertagen inom EU.

2021

Stadsmissionen omfördelar 2100 ton livsmedel. Stadsmissionen och Räddningsmissionen driver tre sociala matbutiker.

2023

Stadsmissionen omfördelar 4600 ton mat årligen. 90% av den återförsäljs i Matmissionen och MatRätt. Räddningsmissionen och Stadsmissionen driver 10 sociala matbutiker.

2023 / 2024

Uttagsbeskattning på donerade livsmedel försvinner.²² Regeringen avsätter och permanentar medel som civilsamhällesorganisationer kan söka hos MUCF.* Åtbart kartlägger 300 matbanker i Sverige och etablerar plattformen Svenska matbanksnätverket.

2024

Den nya avfallsförordningen träder i kraft. En ny uppskattning visar att minst 9500 ton livsmedel omfördelas i Sverige, varav 3500 ton hanteras av mindre matbanker. Stadsmissionen, IVL Svenska Miljöinstitutet, Willys och Frigoscandia släpper ”Handbok för livsmedelsdonationer”. Stadsmissionen omfördelar ca 6600 ton.

2025

Matmissionen förväntas driva 22 butiker. Organisationen Hela Människan planerar att starta fler sociala matbutiker. Räddningsmissionen driver tre sociala matbutiker.

* Detta söks och beviljas flera matstöttande välgörenhetsorganisationer.

På en annan plats i Sverige beskriver en butikschef från en annan social matbutikskedja att de "i ärlighetens namn får in mest skräp" och att hen "personligen gärna hade sett att de tackade nej, men att det blir en fråga om ekonomiska avvägningar". I en tredje butik (som följer den sociala matbutikskedjans praxis) säljs 1,5 liter läsk med annorlunda smaksättning för 3 kronor, trots att prislappen talar om att flaskan kostar 21 kronor i ordinarie butik. Orsaken till detta är att man säljer ut till extra lågt pris i syfte att "motverka eget svinn".

Många sociala matbutiker fungerar genom att bedriva arbetsträning, som finansieras av Försäkringskassan och Arbetsförmedlingen. Under 2023 arbetstränade 174 personer i den sociala matbutikskedjan Matmissionen. Av dessa gick 39 personer vidare till arbete.²² Enligt arbetsförmedlingens uppgifter får anordnaren 300 kronor per dag och förstärkt arbetsträning kan beviljas till högst ett år.²³ Enligt handlingar som Åtbart begärt ut från Arbetsförmedlingen betalades sammanlagt 7 089 900 kr ut till Stadsmissionen i anordnarbidrag under 2023. Det finns dock inte redovisat exakt hur fördelningen av arbetsträning inom Stadsmissionens olika verksamheter ser ut, men som tidigare nämnt handlar 72% av Stadsmissionens insatser om matstöd. Utöver detta står Försäkringskassan för den dagersättning som den arbetstränande har rätt till. Dagersättning kan variera beroende på exempelvis ålder och om personen har rätt till a-kassa eller ej.²⁴ För den som saknar a-kassa uppgår ersättningen till 223 kronor om dagen. Räknat utifrån det blir utgiften för Försäkringskassan 4 656 240 kr för 174 arbetstränande/halvår. Att ha personer som arbetstränat istället för att anställa är troligen en förutsättning för att bedriva sociala matbutiker, då utgifterna för lönekostnaderna skulle bli för stora. På så sätt är det en mer lönsam modell, då lönekostnader och arbetsgivaravgifter kan ersättas med intäkter i form av anordnarbidrag.

Det är viktigt att understryka att det vi vill förmedla inte handlar om huruvida det är utvecklande eller ej att arbetsträna i en social matbutik. Inte heller har vi en åsikt om arbetsträning som modell. Poängen är, återigen, att hantering av överskottsmat kostar, och framförallt, att någon utför uppdraget som följer av livsmedelsföretagens överproduktion och det ekonomiska system som möjliggör denna. Utöver intäkter från arbetsträning och försäljning så mottog Stadsmissionen 91 miljoner kronor i statsstöd, 242 miljoner kronor i medlemsgåvor, 24,7 miljoner i företagsstöd och 24 miljoner från Postkodlotteriet under 2023.²⁵ Det ger en ytterligare indikation på hur stora finansiella medel som krävs för att storskaligt hantera överskottslivsmedel. Syftet med att visa Stadsmissionens intäkter



Poängen är, återigen, att hantering av överskottsmat kostar, och framförallt, att någon utför uppdraget som följer av livsmedelsföretagens överproduktion och det ekonomiska system som möjliggör denna.

är att påvisa att en rad samhällsaktörer är involverade i att betala för hanteringen av livsmedelsföretagens svinn.

En viktig poäng som framkom i dialog med forskaren inom socialt arbete Magnus Weber, är att samarbetet mellan sociala matbutiker och livsmedelsföretagen etablerar ett potentiellt kretslopp av arbetskraft.²⁶ Genom arbetsträning inom välgörenhetsorganisationen flyttas kostnader för överskottshantering delvis till staten, via civilsamhället. De personer som tränats i butiksarbete inom en social matbutik, kan sedan anställas i en ordinarie livsmedelskedja. Det behöver förstås inte innebära ett problem i sig att människor får ett arbete efter sin arbetsträning, tvärtom. Risken, som Åtbart identifierat i samråd med forskare, är dock att man glömmer ställa frågan om varför människor ska arbetsträna inom civilsamhället, snarare än i ordinarie butiker där chansen till riktig anställning är potentiellt högre. Frågan tangerar ett besläktat område, nämligen den om varför överskottsmaten inte kan återförsäljas direkt i ordinarie butiker utan i en särskild kedja för ekonomiskt utsatta människor. Kanske är det i transformationen från traditionell välgörenhetsorganisation till butikskedja (Matmissionen) som livsmedelsbranschens inverkan på civilsamhällets insatser är som synligast, men Åtbart understryker att modellen är på väg att bli alltmer etablerad även inom andra välgörenhetsorganisationer i Sverige.

Kostnadsfri matsvinnshantering?

Inom Ätbarts verksamhet Svenska matbanksnätverket har det blivit tydligt att det finns en förväntan om att civilsamhället ska kunna hjälpa invånare i behov av mat, och samtidigt överta livsmedelsbutikernas svinnhantering – allt kostnadsfritt. Det är inte bara välfärdsstatens tillbakagång som innebär ett ökat tryck på civilsamhället, utan även förväntningar från livsmedelsföretagen. För mindre verksamheter som drivs av ideellt engagerade kan dessa förväntningar vara utmanande.

Ett av civilsamhällets mer välkända problem är som Ätbart tidigare belyst brist på finansiering.⁷ Det har dock visat sig finnas anledning att understryka de finansiella skillnader som finns mellan småskaliga civilsamhällesorganisationer som drivs i huvudsak av traditionellt ideellt engagerade och närhetsprinciper, och stora etablerade välgörenhetsorganisationer som har ett helt annat typ av ekonomiskt inflöde av medlemsgävor, företagssponsringar och statsstöd. Skillnaderna i ekonomiska tillgångar, och därmed resurser för att hantera livsmedelsdonationer är markanta – och det för även med sig ändrade förväntningar från företagen som donerar. Mer resursstarka mottagarorganisationer kan fungera normerande, vilket (så länge det inte finns några regleringar) kan försvåra för mindre organisa-

“Det är väl bra att kedjorna gör det obligatoriskt att skänka, men vad ska de göra om de inte har någon att skänka till? Vi kör redan till sex butiker, det är omöjligt för oss att klämma in en till”, beskriver en medlemsorganisation i Stockholm.

tioner att ställa krav på livsmedelsföretagen att lokalt finansiera mindre omkostnader för upphämtning av matsvinn.

Oavsett vilken typ av organisation som hämtar upp maten, så är en av kärnfrågorna vem som ska stå för omkostnaderna för hanteringen av livsmedelsbranschens överskott. Även om den donerade maten enligt flera rapporter och forskning fungerar som en viktig omedelbar kostnadslättnad för individer i behov, så behöver frågan om vem som bör betala för modellen redas ut. På nästa sida följer en intervju med Matmissionens områdeschef Johan Rindevall som redogör för Matmissionens perspektiv på önskvärd utveckling.



598 följare
2 mån • 🌐



”Vi kan ta emot mycket mer livsmedel än vad branschen har vetskap om. Vi uppskattar både stora och små volymer. Vi tar emot funktionellt svinn, men tar också emot det som man som företag är osäker på, gör sorteringen på plats på [redacted]. Från årsskiftet tar vi också emot livsmedelsavfall och separerar innehållet från sin förpackning. Det kan inte bli enklare än så här. Ett samarbete alla tjänar på!”



Tack för besöket och ett gott samarbete [redacted] AB.



Vill ni också donera funktionellt svinn? Kontakta oss så hjälper vi er att komma igång!

Annonsen är fingerad men innehållet är hämtat ur ett riktigt inlägg på sociala medier. Det som framgår är att välgörenhetsorganisationen erbjuder livsmedelsföretag både fullständig avfallshantering, något som enligt den nya avfallsförordningen är olagligt (Ätbart har validerat sin tolkning av inlägget med en sakkunnig från Naturvårdsverket) och reklam i form av omnämnande. Det är alltså denna avfallshantering som till viss del utförs av arbetstränande personer.



Intervju

Johan Rindevall, Matmissionen

Johan Rindevall är områdeschef på Matmissionen och har lett arbetet med Stadsmissionens sociala matbutiker sedan 2015. Johan har erfarenhet av affärsverksamhet från både detalj- och dagligvaruhandel och offentlig sektor.

Hej Johan Rindevall!

Kan du ge oss en ögonblicksbild av hur det går för er på Matmissionen?

Jag skulle beskriva det som att vi är i en stark expansionsfas. Vi har funnits i nio år, men det är nu, de senaste två åren, som vi verkligen kommit igång. Vi har 12 butiker i dagsläget och kommer att expandera med upp till tio butiker nationellt under 2025 om allt går enligt plan. För att minska risken att vårt svinn ökar i takt med att vi får fler samarbeten säkerställer vi att vi har platser som kan hantera de livsmedel och produkter som doneras.

Samarbetar ni med alla typer av företag som producerar ätbara produkter?

Vi är öppna för att ta emot donationer från de flesta som vill bidra till vår verksamhet, men självklart finns det undantag. Vi gör en del avvägningar om det är något som är emot vår värdegrund som gynnas av försäljning i våra butiker. Om nyttan överväger nack-

delarna väljer vi att tacka ja. Självklart tar vi inte emot produkter som vapen, pornografi, alkohol eller tobak.

Kan du ge ett exempel på en svår avvägning?

Avvägningar kan vara svåra när det exempelvis gäller företag som har ett stort överskott till följd av att vissa har bojkottat deras produkter. Vid sådana tillfällen behöver vi väga detta mot den nytta som varorna gör för våra medlemmar som lever i matfattigdom.

Det har ju kommit en hel del rapporter och forskning som pekar på vikten av att livsmedelsföretag tar ansvar för hållbarhet i relation till det utbud som konsumenterna exponeras för. Exempelvis föreslås det att butiker ska sluta ha kampanjer på ohälsosam och ohållbar mat. Hur arrangerar ni era butiker?

Vi vill att våra butiker ska likna vanliga butiker i så hög utsträckning som möjligt, just för att normalisera situationen för våra medlemmar. Vi placerar frukt och grönt i början av butiken och konfektyr i slutet. Där försöker vi begränsa oss till ett fåtal hyllor och har aldrig merförsäljning av godis i kassan. Vi uppmuntrar folk till att göra goda val genom att presentera dem för produkter de inte känner till. Många människor som vill köpa yoghurt är inte bekanta med A-fil. Då kan vi låta dem få upp ögonen för nya produkter genom att låta dem handla A-fil utanför deras ordinarie kvot (300 kronor/veckan, förf. anm.). Generellt är jag stolt över att en tredjedel av det som köps är frukt och grönt, även om vi gärna skulle vilja ta in mer protein. Köttprotein är det oheligaste slöseriet. Ska vi verkligen föda upp djur för att de ska bli sopor?



Det är effektivt att visa företag hur de kan förflytta sig i hierarkin. Företag som har en hållbarhetsavdelning som arbetar naturligt med ledningsgruppen brukar vara de som bäst förstår fördelarna med donationer.

Men även om bacon, färdiga köttbullar och liknande en gång var djur och att produktionen innebär ett högt klimatavtryck vet vi att vegetariska proteiner och mindre halvfabrikat är bättre ur ett miljö- och folkhälsooperspektiv. Finns det en risk att överproduktion av ohållbara produkter upprätthålls?

Civilsamhället är en så liten del av livsmedelssystemet, vi är för små för att ta på oss allt ansvar för vad vi legitimerar i relation till produktionen. Det är ett systemfel som branschen har ansvar för att åtgärda. Men generellt ser vi att företag som samarbetar med oss tenderar att få syn på sitt svinn och därmed blir bättre på att förebygga det. Avfallsförordningen och de nya kraven är ett sätt att göra det mer kostsamt att bidra till svinn, men de flesta har än så länge dispens så vi får se vad som händer.

Precis, en del svinn är ju knappt kostsamt i nuläget. Exempelvis är vinstmarginalen på chips och läsk väldigt hög för kedjorna. Däremot gör avfallsförordningen att det kan bli kostsamt att svinna. Finns det inte en risk att civilsamhället blir lite av en räddning för dem som vill undvika svinnhänteringskostnader?

Man måste våga säga nej ibland. Vi har sagt ja, trots att vi vet att vi kommer att behöva slänga eller få produkter som vi inte vill ha. Om man är krånglig och säger nej första gången så kanske företaget inte ringer igen. Och vårt perspektiv är i huvudsak de människor i utsatthet vi vill stötta. Vi som samhälle måste lita på att människor i utsatthet fattar goda val och inte politiskt försöka påverka den här gruppen. Bara för att du har lite pengar är du inte omyndig att göra rätt val. Jag vill ju tro att människor gör rätt val men exponering och marknadsföring ska man förstås inte underskatta. Det är därför vi ser att vi på sikt vill jobba mer aktivt med hälsofrågor.

Hur ofta skulle du säga att ni hämtar argument från EU:s resurshierarki i syfte att få företag att donera?

”Om man är krånglig och säger nej första gången så kanske företaget inte ringer igen.”

Det är effektivt att visa företag hur de kan förflytta sig i hierarkin. Företag som har en hållbarhetsavdelning som arbetar naturligt med ledningsgruppen brukar vara de som bäst förstår fördelarna med donationer. Tydligare direktiv i relation till resurshierarkin hade gjort det lättare för oss att hantera vissa situationer, exempelvis om det fanns ännu tydligare incitament för företag att donera produkter så de äts upp istället för att de blir djurfoder eller biogas. Det finns exempel på andra länder där man arbetat med skattelättnader vid donationer, och där skulle man ju kunna börja med sådant som är nyttigt eller har hög klimatpåverkan – exempelvis frukt och grönsaker snarare än chips.

Ni erbjuder er att hämta och delvis sortera produkter som annars hade blivit svinn. Dessutom lyfter ni bort kostnader för arbetskraft i relation till separering kopplat till avfallsförordningen. Borde livsmedelsbranschen ersätta er för det arbetet som en slags kompensation för svinnhantering?

Det tycker jag. Vi är inte där än men vi är på gång. Den diskussionen vi inlett nu hade inte varit möjlig för tre år sedan. Sedan avfallsförordningen trädde i kraft har man fått syn på kostnader för svinn och på sikt tror jag att vi kan ställa mer krav. Här har civilsamhället kollektivt varit lite dumsnällt för att man vill kunna hjälpa fler. Det kostar att hämta och om företagen betalade så skulle vi kunna använda våra resurser till att utöka våra insatser för människor i behov.

Hur ser femårsplanen ut?

Jag skulle vilja öka matinspirationen och se till möjligheten att mäta kring hälsa i relation till vårt utbud. Ditt vill vi nå men det är inte vårt fokus de närmaste åren. Jag skulle även vilja ha en ändrad modell kring finansiering av svinnhantering och en större diskussion och debatt kring matfattigdom. När jag läser statsbudgeten för 2025 är det tydligt att den aktivt kommer försämla förutsättningarna ytterligare för de människor som vi möter inom Matmissionen. Och även om min ambition är att vi inte ska behöva finnas, så ser jag inte den samhällsutvecklingen.



Intervju

Marie-Louise Åsenklint, Hela Människan Norrköping

Marie-Louise Åsenklint är enhetschef på Hela Människan i Norrköping, som sedan 2019 driver Matbanken. Marie-Louise har varit pastor i Equmeniakyrkan och har en bakgrund som lärare och samordnare.

Hej Marie-Louise! Kan du ge oss en ögonblicksbild av hur det går för er?

Vi har fram tills nu drivit Matbanken där vi samlat in mat från butiker och grossister. Vi har lagat mat och delat ut matkassar. Det är framförallt Frälsningsarmén och Svenska kyrkan som gjort detta. Efter år av samtal har vi kommit fram till att detta inte är hållbart eller stämmer överens med vår värdegrund. Vi vill möta människor i ögonhöjd. Vi jobbar inte bara med att mätta, utan syftet är att stärka den existentiella hälsan hos människor. Det tror jag att vi gör bättre om man erbjuder möjligheten för människor att välja vad man tar emot. Vi vill även att människor ska vara delaktiga i utformandet. Butiken kommer att ligga i en matöken. Det finns ingen restaurang eller butik i närheten. Tanken är att människor som bor där ska kunna vara volontärer eller arbetsträna, så genom det ska de få möjlighet att forma butiken. Volontärer är en förutsättning. Det är så saker blir gjorda, vi har inte råd att anställa.

Varför väljer ni att starta en DeLa-butik?

Dels vill vi förändra situationen och vara med och påverka hur människor i Norrköping har det. Det gör vi genom att samarbeta med företag och människor i utsatt situation. Vi är en ideell organisation med en budget som i princip går minus varje år. På grund av det har vi inte råd att köpa in varor, men skulle vi ha möjlighet skulle vi gärna köpa in basvaror (vilket det tyvärr sällan är matsvinn på). Vi har också en vision om ett hållbart samhälle, så vår grej är att jobba lokalt. Vi vill vara del av en lokal lösning på matsvinn. Det är dels av ekonomiska skäl, dels vill vi ta vara på det som annars skulle slängas. Alla som bor i Navesta kommer att få lov att handla där, men vi kommer att ha medlemskap som ger förtur för de värst utsatta. Vi hoppas att människor som jobbar på företag i närheten ska komma och äta och handla hos oss och då kommer de att behöva betala mer eftersom de tjänar mer.

Samarbetar ni med alla livsmedelsföretag?

Vi har under resans gång behövt göra avvägningar och ibland säger vi nej till livsmedel som vi inte kan hantera. Storpack mjölk är svårt att hantera. Vi hoppas att restaurang och DeLa-butik ska kunna ändra detta. Men vi för samtal nu kring vilket sortiment vi vill se i butiken. Vi kommer tacka nej till varor som inte stärker den existentiella hälsan. Tobak och energidrycker, varor som innehåller mycket socker eller sötningsmedel eller



Här kommer DeLa butiken kommer öppna, i Navet Centrum.

motsvarande. Vår butik kommer att vara mitt emot en skola och vi kommer inte vara de som säljer chips för 3 kronor till ungdomar som inte vill äta skollunch. Eventuellt kommer vi tacka nej helt till chips och drycker. Men detta kommer vi behöva föra samtal kring.

Vilka utmaningar ser du med den här modellen för omfördelning?

I dagsläget har vi ingen närvaro i bostadsområdet som vi ska öppna butiken i. Vi kommer att behöva lägga mycket tid på att hitta närvaro i området. Vi behöver hitta nyckelpersoner så att vi inte kör över folk som vi kommer för att hjälpa. Vi kommer att behöva jobba med livsmedelsinflödet och bredda samarbetspartners till primärproducenter. Vi har gott om sådana i närheten av Norrköping som producerar spannmål, mejeri och kött. Vi måste se till att vi kan få ett bra flöde av bra livsmedel till butiken.

Vilka avvägningar upplever du som svårast?

Vi behöver prioritera i butiksytan. Vi kan inte göra allt på en gång utan kommer börja med lunchrestaurang och sedan butiken. Det som kommer kosta mest är personella kostnader. Vi behöver anställa personer som har utbildning i livsmedelshandling. Handlingen av livsmedel är svår, så det behöver vi bra folk som vi kan få handledning av. Vi behöver pengar, och det har vi inte än.

” Butiken kommer att ligga i en matöken. Det finns ingen restaurang eller butik i närheten. Tanken är att människor som bor där ska kunna vara volontärer eller arbetsträna, så genom det ska de få möjlighet att forma butiken.

Vad skiljer en social matbutik från en vanlig butik, enligt din uppfattning?

Till viss del är vi kanske inte en social matbutik, eftersom vi även säljer till människor som inte är i matfattigdom. Men vi försöker skapa ett ekonomiskt system som gynnar dem som behöver det mest. Vi kommer skapa arbetstillfällen, inkluderande sammanhang och en plattform för möten. DeLa står för Diakonalt Effektivt Livsmedels Ansvar. Bara det antyder att det är mer än en social matbutik, och mer än en vanlig butik. Detta handlar ju om att ta ansvar för de livsmedel som finns och produceras, precis som vi vill ta medmänskligt ansvar för människor som ska äta av den maten.

Hur ser femårsplanen ut?

Jag drömmer om att vi kan använda matsvinn som vi inte kan sälja eller laga mat av egen i livsmedelsproduktion. Jag vill att vi blir självförsörjande på ägg, genom att hönorna äter de salladsblad som vi människor inte kan äta. Jag vill skapa ett ekologiskt system som ägs av dem som arbetar och lever inom det. Vår DeLa-butik skulle kunna bli en pilot och inspiration till en modell som skulle kunna sprida sig. Ekologisk omfördelning på lokal nivå som inte kräver stora pengar och stora lastbilar. Jag vill undvika förväntan av tacksamhet från människor som vi vill arbeta med. Det är bättre att ge människor självkänsla och autonomi, en gemenskap att arbeta i. Det är sådant som leder till existentiell hälsa. Vi vill skapa ett sammanhang kring mat men komma bort från mat som en allmosa. Vi heter Hela Människan för att vi vet att mat inte är allt. Vi bidrar inte bara med mat utan vi pushar människor som exempelvis befinner sig i missbruk att få kraft att på olika sätt förändra sin situation. Det är först när man får vara med i en gemenskap och får ett sammanhang som man kan ta tag i sin psykiska ohälsa.

Perspektiv på sociala matbutiker

Sociala matbutiker beskrivs ofta som ett mer värdigt alternativ än att få ta emot en matkasse. Det finns dock en del kritik kring ökningen av sociala matbutiker - inte direkt rörande konceptet i sig utan snarare hur det tillämpats i vårt marknadsekonomiska system. Vi kommer lyfta en del av dessa perspektiv i denna del, bland annat risker med ökad exponering för ohälsosamma produkter och avsaknad av att utmana ohållbara marknadsnormer och livsmedelsindustrins överproduktion.



Tillgång och utbud

En fråga som sällan lyfts är vilka produkter som matdonationer faktiskt består av. Detta är dock information som såväl Åtbart som Cancerfonden och Livsmedelsverket har sökt. Tyvärr finns det ingen detaljerad statistik över vilken sorts produkter som doneras, men av observationer, intervjuer och insamlat material framkommer att en stor del av de donerade livsmedlen kan beskrivas som ohållbara, ohälsosamma produkter, såsom kraftigt processade såser, nya sötade smaker på mejeriprodukter, snacks och godis. Det som finns att tillgå är emellertid statistik över kategorier.²² Exempelvis går att utläsa att 18,1% av den donerade maten till Stadsmissionen består av mejeri, men statistiken saknar information om näringsvärden.¹⁷ Kategorin innefattar såväl ekologisk yoghurt som proteinshake med godissmak, och gör det därmed svårt att tolka datan. Stadsmissionens statistik redovisar även en stor andel frukt och grönt, vilket är mycket bra ur ett hälsoperspektiv och även delvis kan beskrivas som mer hållbart och resurseffektivt. Tyvärr behöver man dock påminna sig om att även denna kategori skyddar möjligheten till ohållbar överproduktion av exempelvis exotiska frukter som transporterats till Sverige med flyg. Det är även en kategori inom vilken bönder verkar i ett ekonomiskt system som kräver storskaligt jordbruk. Skördar som uppnås med hjälp av bekämpningsmedel som bland annat utarmar den biologiska mångfalden och utsätter människor som hanterar dessa för stora hälsorisker och dåliga arbetsförhållanden.

Tillgången och därmed utbudet av varor i de sociala matbutikerna styrs till största del av vad donatorerna för tillfället vill skänka. Därmed så är variationen stor, både per upphämtning och över tid. Forskarna Elinn Leo Sandberg, Johan Vamstad och Anna Angelin beskriver:

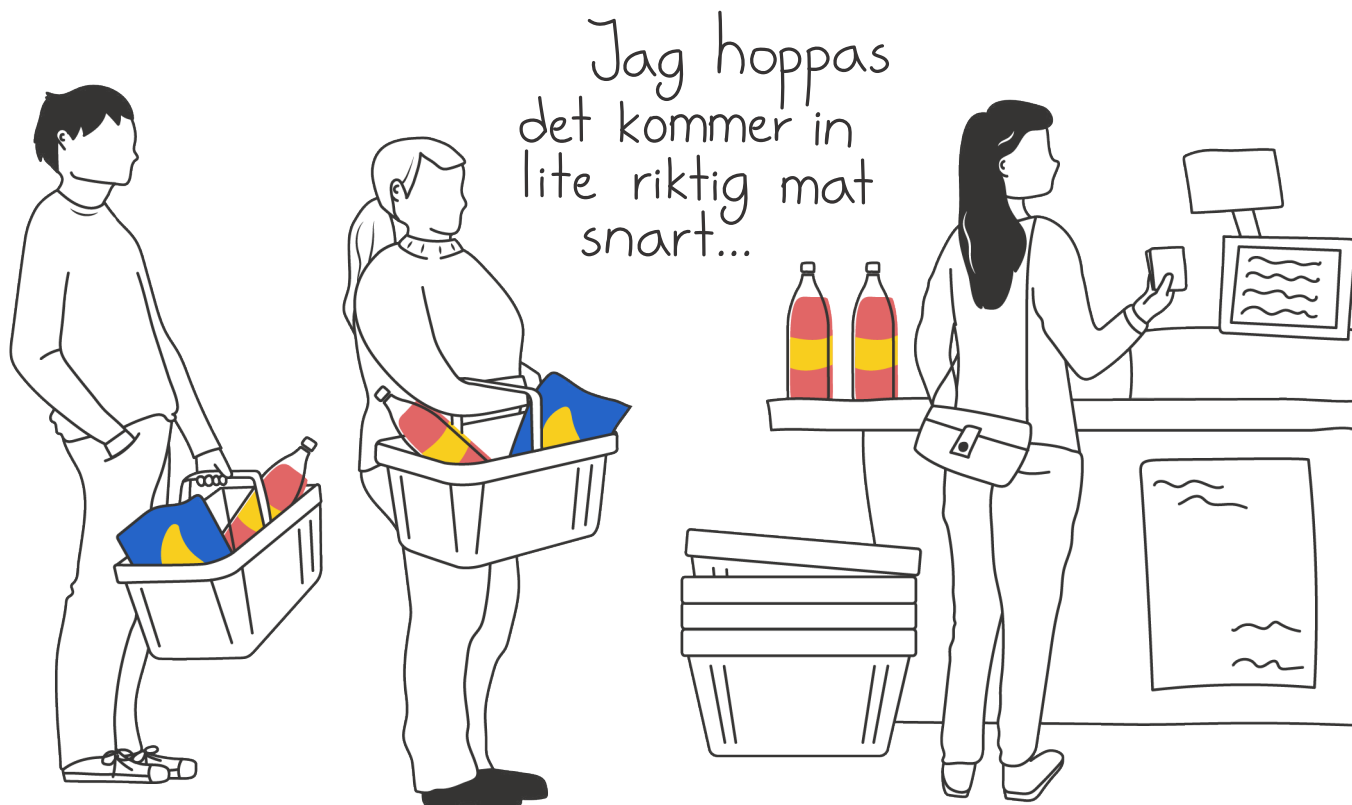
“The distributed charity predominantly consists of goods discarded by consumers on the primary market as a poverty reduction strategy”.²⁷

Samarbeten med vissa livsmedelsföretag innebär dock i princip uteslutande donationer av produkter som är näringsfattiga och energitäta. Exempel på sådana produkter återfinns i donationer från bland annat företag som Estrella, Cloetta, och Spendrups vilka i likhet med andra livsmedelsföretag kan marknadsföra sina donationer som en del av sitt hållbarhetsarbete.^{28,29,30} Men precis som senare beskrivs i intervjuerna med Hanna och Betty på sidorna 19-20 är detta inte nödvändigtvis något som fungerar fattigdomsreducerande ens ur ett tillfälligt perspektiv, då varorna inte bör konsumeras som en måltid. Eller som forskarna Saxena och Tornaghi uttrycker:

“So, while SSMs (Social supermarkets) offer affordability which is a vital aspect of food provision, there is a difference between making ‘good’ food affordable for everyone and selling ‘not so good’ food at low prices.”³¹

Dessutom frestas man att ställa frågan om hur överproduktion eller ens storskalig produktion av chips eller läsk någonsin kan vara förenlig med hållbarhetsarbete. Hur stor del av livsmedlen som omfördelas som faktiskt fungerar långsiktigt fattigdomsreducerande saknas det forskning och tillgängliga data kring. Men i butiker vars utbud helt är beroende av marknadens ratande, kan besökare heller inte räkna med att kunna handla varor som kan komponeras till fullvärdiga måltider.

The ability of SSM model to provide healthy and nutritious food is variable and often limited. So, within the context of health inequalities that already exist within communities, the impact of easy availability of ‘cheap’ food (especially when it is highly processed and nutrient-deficient) on household diets and consumption patterns and the long run implications for public health are being overlooked.³¹



Illustrationen är inspirerad av verklig kommentar från social matbutik.

Ska “allt” omfördelas?

Vi behöver reflektera över huruvida allting som produceras bör ätas, just för att det har producerats – som i regel är den rådande inställningen och även i linje med resurshierarkin. Om man istället tittar på något annat område än just livsmedel, så är inställningen annorlunda. Enligt en rapport från EAT-Lancetkommisionen framkommer det att ohälsosamma kostvanor är en större riskfaktor för sjukdom och dödsfall än vad alkohol, tobak, narkotika och oskyddat sex är tillsammans.³² Ändå skulle få människor argumentera att alla producerade cigaretter ska rökas eller att all alkohol/narkotika som producerats ska konsumeras, bara för att den redan finns tillgänglig.

På nätverksträffar i Svenska matbanksnätverket samt i intervjuer och samtal med organisationer som omfördelar överskottslivsmedel uppstår ofta diskussioner och reflektioner hur deras verksamheter ska hantera snacks, godis, läsk och hårt processade livsmedel. En del verksamheter väljer att tacka nej, en del vill tacka nej men är oroliga för att det ska påverka donationerna i övrigt, en del tar emot allt

men portionerar ut hur mycket som finns tillgängligt, och vissa resonerar att det inte är deras ansvar utan slutmottagarens individuella ansvar.

När vi ställde frågan om hur Matmissionen resonerar kring att samverka med alla företag som producerar ätbara produkter framgick svårigheten i att tacka nej till

företag, i och med risken det medför gentemot sitt uppdrag som social välgörenhetsorganisation. Man värnar goda samarbeten med livsmedelsbranschen, eftersom det innebär mer mat på hyllorna i sociala matbutiker, vilket innebär att fler kan handla till ett förmånligt pris. Detta kan tolkas som ett exempel på den förhandling som nu sker mellan livsmedelsföretagens

ambition att minska matsvinnet och civilsamhällets sociala arbete. Genom en spaning på välgörenhetsorganisationernas egen kommunikation på sociala medier framgår ytterligare ett viktigt argument för samverkan med “alla” företag, nämligen det om “guldkant”.

Enligt en rapport från EAT-Lancetkommisionen framkommer det att ohälsosamma kostvanor är en större riskfaktor för sjukdom och dödsfall än vad alkohol, tobak, narkotika och oskyddat sex är tillsammans.

Vad är ”mat”?

När det gäller att minska matsvinnet så blir frågan om vad vi egentligen klassar som ”mat” högst relevant, och om det skiljer sig från ”livsmedel”. Snacks, såser, kryddor och läsk är rent definitionsmässigt ”livsmedel”, men skulle kanske inte betraktas som ”mat” om de serveras separat. Däremot så kan dessa livsmedel vara komponenter till mat eller måltider.³³ I nuläget saknas mer avancerade definitioner av ”livsmedel” och ”mat”, samt hur och när dessa är relevanta att särskilja. Detta betyder att exempelvis rädga godis och läsk räknas som åtgärder för att ”minska matsvinnet”.



På bilden syns vanligt förekommande produkter som återförsäljs i sociala matbutiker. Dunkar med tacosås kan eventuellt vara svårsålda till enskilda konsumenter.

Viljan att vara tillmötesgående gentemot livsmedelsbranschen kan delvis förklaras med hänvisning till den logik som följer av en växande välgörenhetsekonomi. Ju mer mat som omfördelas, desto mer finansiellt stöd får stora välgörenhetsorganisationer i form av bidrag, gåvor och sponsring. Samtidigt har vi med denna rapport visat att donationsarbetet medför en rad fördelar för livsmedelsföretagen. Utöver uteblivna kostnader för utsortering och avfallshantering som donationer innebär beskriver Angelin et al. att företag och livsmedelsföretag som associeras med välgörenhetsorganisationernas matstöd kan pricka av flera punkter på sin hållbarhetsagenda:

“Being associated with food aid raises their CSR profile in what today is essential issues for almost any business.”²

På så sätt kan företag som producerar ohälsosamma produkter bli både ”miljövänliga” och ”socialt hållbara”. Precis som vi tidigare varit inne på så är livsmedel värdeladdade. Andra exempel på värdeladdning i relation till livsmedelsprodukter är fredagsmys, lördagsgodis och tacofredag.⁴² Även guldkant i form av chips, läsk och sötsaker är ett konstruerat begrepp. Detta betyder inte att en godispåse på lördag eller tacokväll på fredag saknar värde ur ett samhällsperspektiv. Känslan av guldkant och samhörighet är viktig och bör inte rationaliseras bort ur utvalda gruppers kosthållning. På strukturell nivå kan det dock vara relevant att jämföra argumenten kring guldkant, med marknadsföringen av bekvämlighetsmat. Matthew Kessler, deltidsarbetande på SLU Future Foods och projektkoordinator av flera matsystempoddar, beskriver marknadsföringen kring ultraprocessad snabbmat:

It may feel very convenient, right? But convenience in itself is weird. For food to feel convenient, what does it mean? There's no taste like convenience, there's nothing inherent in food that makes it convenient, the only thing that makes it convenient is the speed of our lifestyle.

Om samhället och våra liv var arrangerade med större utrymme och frihet än att enbart tjäna vårt uppehälle för att sätta mat på bordet, menar Kessler att:

We would be able to slow down. The most convenient food would be the one that brought everyone to the table with the most happiness. But convenience these days just means eatable on the go and I just want to point out that the idea of convenience is in itself a product of the food system. There's nothing natural about it.³⁴

Precis som Kessler är inne på, fogar civilsamhället sig efter en logik som formats av livsmedelsföretagen. På nästa sida följer två intervjuer med medlemmar i sociala matbutiker, som getts utrymme att resonera bland annat kring begreppet guldkant.

Intervjuer

Medlemmar i sociala matbutiker

I syfte att undersöka konsumentperspektivet har Ätbart genomfört två djupintervjuer med medlemmar i större sociala matbutiker, samt pratat med ytterligare ett tiotal medlemmar. Personerna anmälde sig efter att Ätbart sökt informanter inom den kommunala omsorgen. Syftet med intervjuerna var att undersöka personernas inställning till utbudet. Utbudet i sociala matbutiker kan givetvis se mycket olika ut, som tidigare beskrivits så är ju det en av premisserna när utbudet består av över-skott. Det kan även skilja beroende på hur den sociala matbutiken arbetar och hanterar olika produktgrupper. Dessa intervjuer tjänar till att lyfta perspektiv som sällan syns, och på så sätt skapa utrymme för en mångfald av röster – även om underlaget uppenbart är för tunt för att dra vetenskapliga slutsatser från.

Betty, 39 år, sjukskriven

“Jag har varit sjukskriven i två år på grund av en psykosjukdom. Jag är 39 år och utbildad undersköterska. Jag blev medlem för att jag har väldigt lite pengar, helt enkelt. Jag visste att det fanns sociala matbutiker för att jag sökte jobb på en sådan butik, men jag fick inte det jobbet. När min ekonomi blev försämrad och matpriserna höjdes så kom jag ihåg att de fanns.”

Varför är du medlem i en social matbutik?

På grund av kostnadsfrågan. På senaste tiden har jag slutat handla där dock. Det finns inga vegetariska varor. Det finns för lite grönsaker och bönor. Har man tur hittar man lite gamla morötter och några skruttiga svampar, ibland kikärter på burk. Ibland finns det fryst kött, typ färdiga köttbullar och sånt, men jag vill leva klimatvänligt och hälsosamt så jag är vegetarian.

Hur löser du matfrågan nu när du slutat handla i den sociala matbutiken?

Oftast har jag ju ändå varit tvungen att handla någon annanstans också. Jag letar nedsatta varor i vanliga butiker, alltid det billigaste. Min vän jobbar på ett matvarulager så han köper loss sådant som ska kastas, alltså det som de anställda kan köpa. Det blir mycket bönor, men inte färska grönsaker. Nu har jag hittat en munk som delar ut gratismat på olika torg. Han har i alla fall grönsaker, svinn från grönsaksaffärer och så.

Beskriv utbudet, enligt din erfarenhet, i den sociala matbutik du är medlem i.

Framförallt är det en massa tillbehör. Det kan man inte leva på. Utbudet av kolhydrater är helt okej. Men utöver det är det mest fett och socker. Väldigt mycket chips och godis. Det vore så bra om de [välgörenhetsorganisationen] kunde tacka nej till saker. Till typ alla jävla såser som bara står i kylskåpet sen, och till allt godis. Jag kommer alltid därifrån med godis eller chips som jag inte planerat att köpa. Det blir ju så när det är så billigt.

Godis och chips, kan inte det sätta guldkant på tillvaron?

Jo, men då måste det ju finnas ordentlig billig mat också. Annars är det ju inte guldkant utan bara hälsovådligt. Det finns ju massor av diabetes och fetma, vi som är sjuka har ju redan en extra risk att drabbas. Det är klart att jag också gillar att äta en godisbit men inte så mycket. Ibland känns det nästan som att man blir utnyttjad, det är väl sådant som företagen vill bli av med på något sätt.

Vad önskar du att de sociala matbutikerna erbjöd?

Det hade varit toppen om de hade mer grönsaker och frukt. Fryst eller färskt. Jag äter ju sojaprodukter så gärna det.

Jag kommer alltid därifrån med godis eller chips som jag inte planerat att köpa. Det blir ju så när det är så billigt.

Hanna, 32 år, sjukskriven

“Jag är sjukskriven sedan ett par månader, innan dess var jag arbetslös. Min ekonomiska situation har blivit svårare och svårare. Jag hittade den sociala matbutiken genom reklam och då tänkte jag direkt att jag ville bli medlem. Mina matkostnader är extremt höga [i förhållande till inkomst, författarens anm.] så det har blivit en viktig del för att få månadens utgifter att gå ihop. För min ekonomi gör det stor skillnad att kunna handla där.”

Varför är du medlem i en social matbutik?

Innan jag blev medlem spenderade jag runt tvåtusen kronor i månaden på mat. Om jag handlar det mesta i den sociala matbutiken kan jag ligga på typ 800 kr. För det mesta behöver jag kompletteringshandla, men om jag verkligen behöver kan jag pressa ner kostnaden med tusen kronor eller lite mer i månaden. Det är jättemycket pengar för mig och egentligen helt nödvändiga för att jag ska klara månadens ekonomi.

Vad är det du behöver kompletteringshandla?

Butiken har nästan inga naturella basingredienser. Man kan ha tur, som när de hade fått in en massa varmkorv. Då kunde jag äta varmkorv i flera dagar. Men typ, lök, pasta, kött behöver jag i regel handla på andra ställen. Det är väldigt svårt att planera i förväg vad jag ska kunna handla, det beror helt på vad de har fått in. Så ibland behöver jag kompletteringshandla mer, då blir det svårt att planera ekonomin.

Kan du beskriva den sociala matbutikens utbud, enligt din erfarenhet?

De har väldigt mycket chips. Det är det enda som jag alltid vet att jag kan hitta. Och tacogrejer och bröd. Jag försöker undvika helfabrikat men det finns mycket sådant. Jag gillar att göra storkok och frysa in och göra mat från grunden men jag vet inte hur mycket tortellini jag ätit sedan jag började handla i den sociala matbutiken. Det är extremt ovanligt att hitta grönsaker och när man väl gör det så är de i så dåligt skick att man inte vill köpa dem. Samma sak gäller mejeri. De har väldigt konstiga sorter. Om man vill köpa vanlig mjölk och gräddfil finns det inte, det finns bara massa specialsmaker. Det märks att det är smaker som andra människor inte vill köpa. Typ något nytt sortiment som andra inte vill ha, då får vi det liksom. En gång hade de margarin som gick ut i slutet av juni. Det är jätteovanligt att de har sådant, så då blev jag jätteglad. Nu sist hade de turkisk yoghurt och då tog folk hur mycket som helst. Det märks att folk vill ha basgrejer och vanliga naturella smaker.

Vad skulle du önska att de sociala matbutikerna erbjöd?

Jag skulle vilja ha mer basgrejer, mer grönsaker, mindre hel/halvfabrikat och chips, kanske skulle de kunna samarbeta med bönder och få deras överskott eller något? Jag brukar inte vilja köpa chips och godis men det blir ju en del. Nu ska jag ha fest och då är jag glad att jag kan bjuda mina vänner, men ofta känns det som att företagen bara vill bli av med det som blivit över. De har haft väldigt mycket Trocadero Zero Geléhallon på sistone. Det måste ju liksom vara en sjuk grej som de har testat som ingen vill ha och då får vi det. Nu köpte jag faktiskt detta till min fest, men det var ju för att det var det som fanns. En annan gång gav de ut massor med grillolja, de hade en hel vägg full som ingen köpte av. Då blev jag sådär: “men hallå vi har inte råd att köpa mat, hur ska vi då ha behov av massa grillolja?”

Godis och chips, kan inte det sätta guldkant på tillvaron?

Ja, men det är där det blir svårt. I ena änden är det bra att det finns. Ibland kan jag inte köpa chips i vanliga butiker när jag vill bjuda

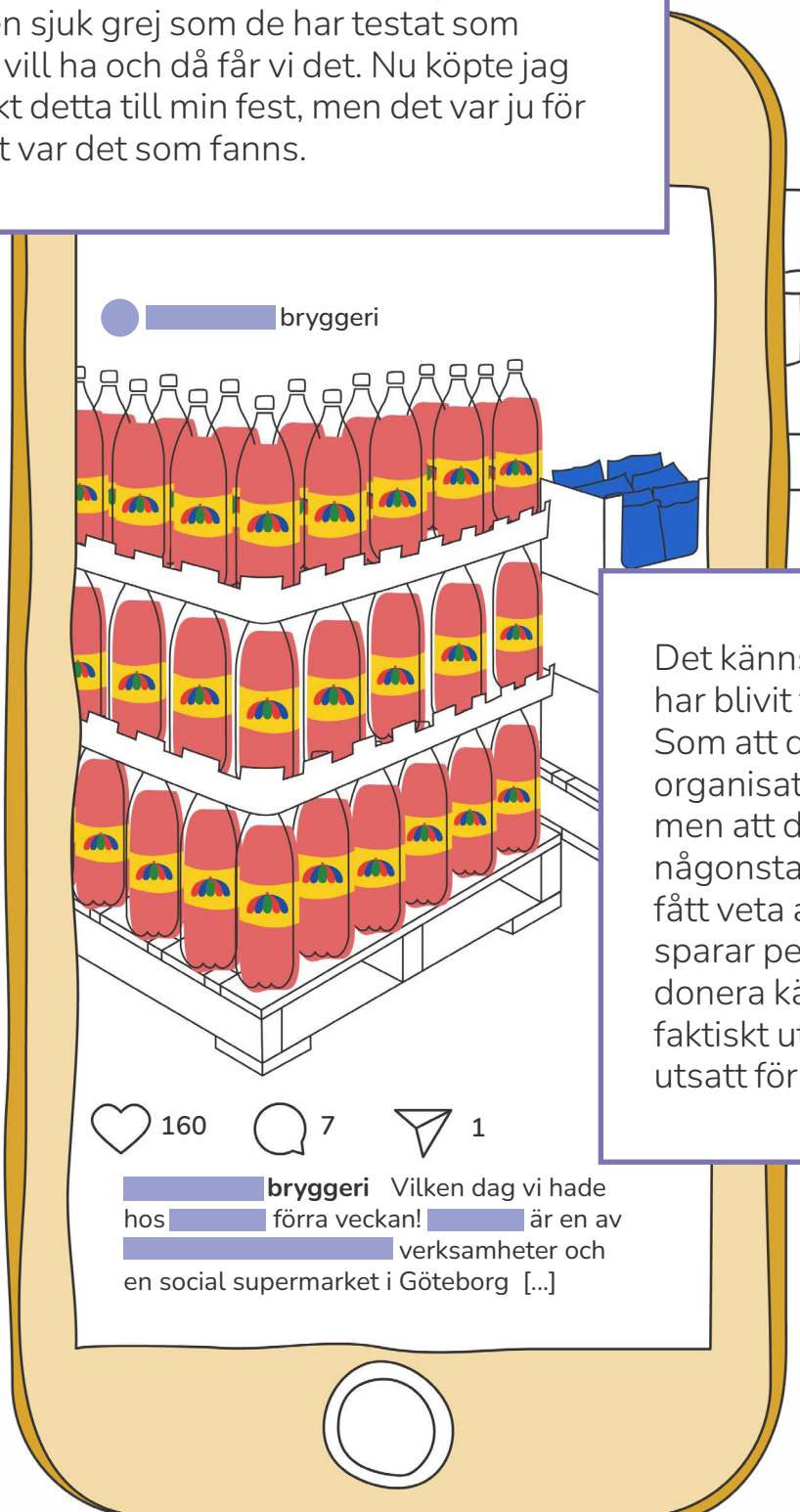
mina vänner. Men när 50% är sådant man bara vill kunna unna sig på en fredagkväll blir det för mycket av det utbudet. Man ska inte ta bort chips och godis, men minska det och sänka kostnaden på den andra maten. Så ändra utbudet och begränsa guldkanten.

Är det något du vill lägga till?

Vi köper ju det som finns för att det är billigt. Det är det man ser, att folk går där och köper backar med chips. Det känns som att det har blivit fel på något sätt. Som att de [välgörenhetsorganisationen] vill väl, men att det har blivit fel någonstans. Nu när jag fått veta att företagen sparar pengar på att donera känner jag mig faktiskt utnyttjad och utsatt för deras produkter. Det är inte vårt fel att vi är i den situation som vi är i. Vi vill också kunna handla normala varor. Det behövs eftertanke kring vad vi som handlar där behöver. Jag har tur som ibland kan kompletteringshandla men många kan ju inte det.

”

De har haft väldigt mycket Trocadero Zero Geléhallon på sistone. Det måste ju liksom vara en sjuk grej som de har testat som ingen vill ha och då får vi det. Nu köpte jag faktiskt detta till min fest, men det var ju för att det var det som fanns.

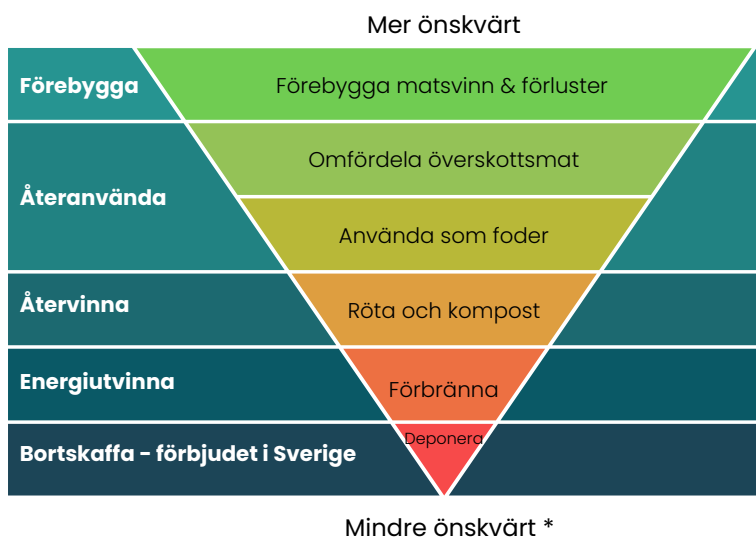


Det känns som att det har blivit fel på något sätt. Som att de [välgörenhetsorganisationen] vill väl, men att det har blivit fel någonstans. Nu när jag fått veta att företagen sparar pengar på att donera känner jag mig faktiskt utnyttjad och utsatt för deras produkter.

”

Resurshierarkin

Idén om en avfallshierarki har funnits sedan 1970-talet, och formaliserades bland annat i EU:s avfallsdirektiv 2008.³⁶ USAs miljöskyddsmyndighet EPA anpassade avfallshierarkin till livsmedel under början av 2000-talet³⁷, och 2018 lanserade även den brittiska organisationen WRAP en modell för en resurshierarki för livsmedel.³⁸ Den modellen har blivit allmänt vedertagen i Sverige såväl som i hela EU. Resurshierarkin bygger i huvudsak på att förebygga att matsvinn och livsmedelsförluster uppstår, men när det inte "går" så rangordnas alternativen för hantering av överskottet enligt figuren nedan. Som syns i figuren, så visar den att omfördelning av överskottsmat är det näst mest önskvärda för att minska matsvinnet.



Den Europeiska gröna given & jord till bord-strategin

"Den Europeiska gröna given" (The European Green Deal) är en av EU:s satsningar för att sträva mot ett Europa med en cirkulär ekonomi och ren energi.³⁹ En central del av EU:s gröna giv är "jord till bord-strategin". Den syftar till att påskynda omställningen av livsmedelssystemet till att bli rättvist, hälsosamt och miljövänligt. Där understryks bland annat vikten av att belysa länken mellan människors, samhällets och planetens hälsa. Ett av målen är att säkerställa att alla har möjlighet att göra hållbara och hälsosamma matval.³⁵

* Figuren är en förenklad version av originalet från Livsmedelsverket.

Minskat matsvinn eller hälsosam kost?

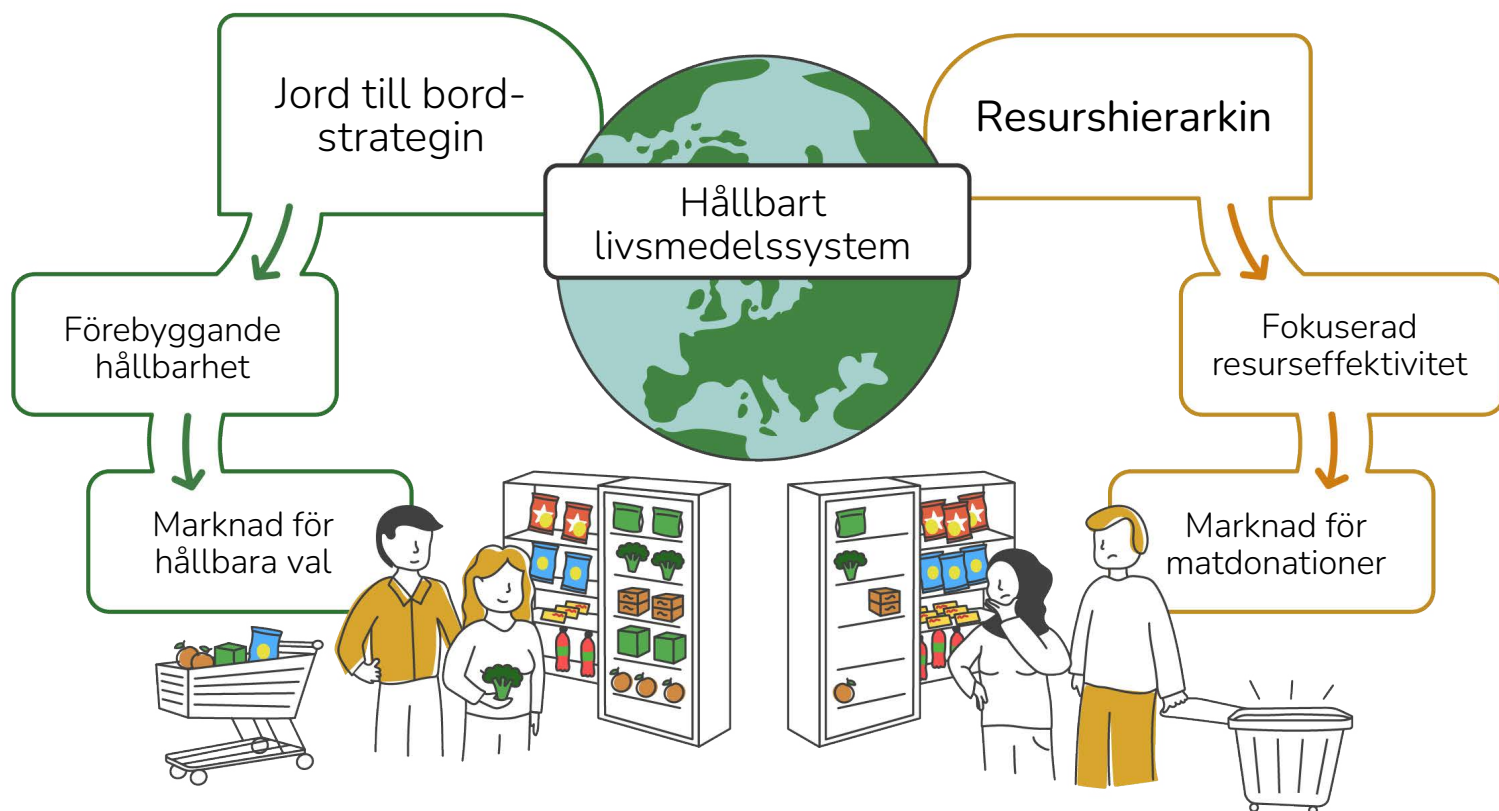
Denna del fokuserar på att bena ut hur en snäv tolkning av resurshierarkin kan komma i konflikt med att förebygga resursslöseri såväl som möjligheter till hållbara och hälsosamma matvanor. Vi går också in på olika aspekter som styr våra matval och livsmedelsföretagens ansvar och roll i det.

Målkonflikter

F lertalet av de globala målen strävar mot att förbättra situationen för människor i olika former av mat- och kostrelaterad utsatthet. Målen syftar även till att främja en mer hållbar matproduktion och konsumtion. Ofta uppges exempelvis de globala målen om halverat matsvinn (12.3) och ingen hunger (2) som möjliga att förena. För att utforma olika typer av tillvägagångssätt för att minska matsvinnet, används vanligen resurshierarkin för livsmedel (se faktaruta) som utgångspunkt. Parallellt med resurshierakins principer om hur vi ska minska matsvinnet, finns även bredare strategier för att förändra livsmedelssystemet, både på nationell och internationell nivå. Jord till bord-strategin, som är en del av EU:s gröna giv, är ett exempel på en bredare strategi. Den inkluderar mål om att möjliggöra hållbara val och att leva ett mer hälsosamt liv, som gynnar vår livsmiljö och respekterar primärproducenternas arbete.³⁵

Genom att följa resurshierakins principer för att minska matsvinnet, så bör alla livsmedel som väl har producerats (när svinn inte har förebyggts) ätas upp av någon, och tar inte hänsyn till huruvida maten är hälsosam eller god, eller huruvida personen som äter upp den behöver eller egentligen vill äta den. Principerna för hur överskottslivsmedel ska hanteras enligt resurshierarkin är varken problematiska eller, enligt forskning om resurseffektivitet, felaktiga i sig. Det som dock är viktigt att undersöka är hur dessa fysikaliska principer tolkas och tillämpas i enlighet med marknadsekonomiska mekanismer.

Ätbart har noterat att det finns en tendens till konflikt mellan ambitionen att minska matsvinnet genom donationer, enligt resurshierarkin, och jord till bord-strategins mål om konsumenters möjlighet till hållbara val.



Risken är att det bildas två parallella marknader – en för överskott och en för ordinarie konsumenter. För att validera vår tolkning, bad vi två framstående forskare på matsvinnområdet att kommentera ovanstående:

“Vi tycker att det finns en potentiell konflikt mellan resurshierarkin och Green Deal när det gäller matdonationer. Resurshierarkin fokuserar på att minska avfall genom återanvändning, vilket innebär att överskottsmat som inte kan förebyggas helst bör doneras. Däremot ingår inga hälsoaspekter i denna princip [...].

Green Deal, å andra sidan, är en bredare strategi som syftar till att förbättra människors, samhällets och planetens hälsa genom hållbara val. Men den inkluderar inga specifika riktlinjer för matdonationer och ingen policy säkerställer att donerad mat är näringsrik. I praktiken innebär detta att kvaliteten på donerad mat ofta blir beroende av volontärinsatser och välvilja, och det kan leda till att lågkvalitativa produkter riktas till vissa grupper, såsom i sociala butiker.

Således finns en potentiell marknadsdriven spänning mellan resurshierarkins mål att effektivt minska svinn och Green Deals ambition att stärka hållbara, hälsosamma matval. Eftersom resurshierarkin uppmuntrar till matdonation som en metod för att minska avfall, kan företag och organisationer förlita sig på donationer för att hantera sitt överskott snarare än att arbeta förebyggande. Detta kan potentiellt skapa en marknad

för donerade, ofta mindre hållbara produkter, vilket leder till att konsumenter – särskilt ekonomiskt utsatta – får tillgång till billigare, men potentiellt näringsmässigt sämre livsmedel. Därmed uppstår en spänning mellan Green Deals mål att stärka konsumenters hälsa och hållbara val och resurshierarkins fokus på att omdirigera överskott utan att ta hälsoaspekter i beaktande. Medan donationer kan vara ekonomiskt fördelaktiga för företag, riskerar de att bevara en marknad där hållbara och hälsosamma alternativ inte alltid prioriteras för alla konsumenter.”

– Mattias Eriksson och Niina Sundin
Svenska lantbruksuniversitetet

Som citatet bekräftar, och rapporten är ett försök att diskutera, bidrar strävan efter minskat matsvinn till att forma en andrahandsmarknad för den överskottsmat som av olika skäl ansetts vara osäljbar på den traditionella marknaden. I förlängningen innebär det att civilsamhället och framförallt mottagarna av överskottet görs till medel för minskat matsvinn, trots att överskottet till viss del kan beskrivas som produkter som skulle kunna orsaka metaboliskt svinn. Målet om att stärka alla konsumenters (eller medborgares) hälsa, blir därmed alltjämt svårare att uppnå, inte minst ur ett jämlikhetsperspektiv.

”

Let's not fool ourselves that boxes of broken biscuits, or mushroom and pecorino tarts at £2.20 a slice, hold any of the answers to feeding the poorest and hungriest in Britain today.⁴⁰

Jack Monroe, 2014
Brittisk journalist om
mat och fattigdomsfrågor

Parallella konsumentgrupper

Konflikten mellan mål om ökade möjligheter till hållbara och hälsosamma val som återfinns i bland annat EU:s gröna giv och resurshierarkins mål om resurseffektivitet blir extra tydlig gällande sociala matbutiker. Dessa erbjuder alltså medlemskap för människor med en begränsad ekonomi och i regel krävs någon slags redovisning av inkomstnivå. Genom medlemskap i en social matbutik blir personer i socioekonomisk utsatt-het konsumenter snarare än mottagare av stöd. Elinn Leo Sandberg beskriver att:

“Ökad autonomi och ett mer ändamålsenligt stöd är även ett förekommande argument till att sociala matbutiker startas.”

Ur ett miljö- och klimatperspektiv uppfattas modellen om sociala matbutiker på storskalig nivå som gynnsam eftersom det möjliggör att större volymer av “överskott” kan räddas. Forskarna Lopamudra Patnaik Saxena och Chiara Tornaghi understryker dock att det är viktigt att reflektera över diskursen kring “överskott”, då det snarare handlar om att maten avvisas, och done-ras, på grund av marknadsnormer och förväntningar på och av konsumenter.³¹

“This reflects a discourse of food ‘surplus’ positioned as substantially different to food ‘waste’ and suggesting an inevitability about it (as reflected in the argument that ‘there will always be food surplus because the market is unpredictable’), rather than being food which is being ‘rejected’ by market standards.”³¹

Tanken om individens värdighet och rätt att välja även på en andrahandsmarknad är begriplig, och upplevelsen av att välja själv och kunna betala är viktig för många som vänder sig till dessa butiker. Det kan eventuellt vara särskilt viktigt för personer som inte primärt har behov av andra sociala insatser, utan endast lever i en ekonomiskt kärv situation av någon anledning. Värdighetsargumentet är vanligt förekommande bland dem som driver sociala matbutiker i Sverige.

Det är intressant att notera att värdighet i den svenska omfördelningskontexten tycks vara starkt kopplad till just möjligheten att identifiera sig som konsument. På en strukturell nivå medför den snabbt växande storskaliga modellen för sociala matbutiker risk för en del hållbarhetsproblem, inte minst genom sin gynnsamma inverkan på livsmedelsföretagens ekonomi.

Implementeringen av resurshierarkin tycks förflytta delar av marknadens överskott, eller på olika sätt oönskade varor, till sociala matbutiker och detta skapar i viss mån parallella konsumentgrupper. Detta fenomen beskrivs av Saxena och Tornaghi som en dualism med “bra mat för de rika, och annan mat för de fattiga” – där en grupp kan göra hållbara val på den ordinarie marknaden, medan en grupp förpassas att välja bland livsmedelsföretagens överskott och marknadens ratade produkter.³¹

Sociala matbutiker medför dock inte bara en risk för parallella konsumentgrupper, utan även risken att en del stängs ute även från matens “andrahandsmarknad”. Sociala matbutiker är ofta placerade i utsatta områden och erbjuder medlemskap till människor med försörjningsstöd eller motsvarande ekonomisk situation. För att bli medlem krävs i regel att personen på något sätt kan styrka sin ekonomiska situation, vilket har kritiserats för att exkludera grupper som inte kan uppfylla kraven. Exempel på sådana är personer som har en högre inkomst än maxgränsen, trots att den ekonomiska situationen kan vara ännu mer utsatt på grund av exempelvis höga boendekostnader eller lån. Även människor som saknar uppehållstillstånd har svårt att på papper redogöra för sin ekonomi. Åtbart har även tagit del av kritik från CSN-tagande föräldrar som i hopp om att lyfta sig ur en prekär arbetssituation väljer att studera och därmed har en tillfälligt låg inkomst, men ej kan beviljas medlemskap i de sociala matbutikerna.

“Vem” styr våra matval?

Oavsett om du är en konsument med goda ekonomiska förutsättningar och kan välja och vraka hur du vill, eller om du har begränsat med pengar så till den grad att du får svårt att täcka dina grundläggande behov – så finns det många olika faktorer som styr vilken mat du väljer att köpa och äta. I frågan om matfattigdom går det att i likhet med Lena Anderssons kända gröt-metafor³ att argumentera att det inte alls behöver vara dyrt att äta hälsosam mat. Torkade baljväxter och gryn är i regel billiga och finns överallt. Men precis som reaktionerna på Anderssons argumentation lät påminna om så styrs inte våra matval endast av utbudet, priset eller det vi vet är bäst för vår hälsa. Faktorer såsom kulturella och sociala normer, såväl som kunskapsluckor, tidsbrist och ovana kan bidra till att vissa billiga och hälsosamma livsmedel inte väljs trots en kärv ekonomisk situation. Ett sätt att förstå detta är de mycket starka marknadsintressen som leder till att konsumenten blir konstant utsatt för marknadsföring av lättillgängliga och näringsfattiga produkter.⁴¹ Eftersom dessa produkter i regel är relativt billiga att överproducera, hamnar de också ofta på andrahandsmarknaden för mat, done-rade till sociala matbutiker eller andra omfördelande verksamheter.

Det är enligt Åtbarts erfarenhet relativt vanligt att människor i matfattigdom beskrivs som obrydda inför utbudet eller datummärkningen i de sociala matbutikerna.

“Människor som besöker oss lever i matfattigdom. De har inte råd att bry sig om sådana saker”, beskriver en ansvarig inom en etablerad social matbutikskedja.

Detta är en utsago som Åtbart beskriver som återkommande. Samtidigt går det, vilket blivit synligt i Åtbarts intervjuer, att ifrågasätta den bilden. Detta innebär inte att människor som lever i matfattigdom bör förväntas göra bättre eller sämre val för sin hälsa, utan att vi helt enkelt behöver förstå att valen som görs givet den marknad vi förväntas konsumera på är komplicerade. Om vi med stöd i forskning och resonemang från etablerade forskare är överens om att utbudet bör förändras i syfte att skydda vår mänskliga och planetära hälsa³², bör även utbudet på andrahandsmarknaden förändras och existensen av den ifrågasättas. Eftersom människor oavsett ekonomisk situation tenderar att konsumera ohållbart på något vis, behöver matsystemet regleras med hjälp av politiska styrmedel och offentligt ansvar. Måltidsforskaren Richard Tellström,

som länge argumenterat för att individens kosthållning är svår att rå på genom vädjan, tål att citeras:

“Ohållbarhet har skapats av människor genom statens försorg. Det är ju staten som har medgivit exploatering, utvinning och så vidare. Så att då blir det nog så att bollen rullar tillbaka på statens planhalva. [Omställning] måste ske med hjälp av juridik och lagstiftning och det kan inte bygga på vädjande. [...] Politiken har betalt för att fatta obehagliga beslut för det allmännas bästa så det är dags att börja göra nytta för pengarna helt enkelt. Man kan inte värja för frågan, för värjer man för frågan får den ingen lösning alls och då löser den sig självt. Och resultatet kommer att bli en ohållbar livsmiljö. Däremot så bryr sig inte klimatet om om världen går under, det har klimatet ingen synpunkt på. Men det är vår livsmiljö det handlar om. Och det är politikens ansvar.”⁴¹

I linje med det som Tellström ringar in, har frågan om matsvinn och matfattigdom till viss del “löst sig själv” inom rådande system. Uppmaningen om minskat matsvinn och tillämpningen av resurshierarkin kan beskrivas som en politisk vädjan från EU, men resultatet har blivit en tvivelaktig modell som kommit att innebära att “allt som producerats ska ätas” och som i viss mån möjliggör att livsmedelsföretagen kan lägga sig på den näst-bästa nivån. Det vill säga, donation snarare än förebyggande arbete. Detta får konsekvenser för människor som tar del av överskottsmaten och som befinner sig längst ner i samhällshierarkin. Det vi vill påpeka är att medan det är nog så svårt att göra hållbara hälsosamma val för en ordinarie konsument blir möjligheten ännu mer begränsad i en social matbutik. Följaktligen framträder valfriheten som de sociala matbutikerna innebär en i hög grad villkorad “valfrihet” eller möjlighet att välja hållbart, vilket eventuellt innebär en ökad risk för livsmedelsrelaterade sjukdomar.

Trots att vi har mer kunskap än någonsin och myndigheter som kontinuerligt sammanfattar och informerar om hur vi borde äta för en bättre hälsa, så är livsmedelsrelaterad ohälsa ett växande folkhälso- och samhällsproblem. En fjärdedel av den svenska befolkningen beräknas dö i förtid på grund av sjukdomar kopplade till livsmedelskonsumtion.⁴² Minst 20 000 svenskar dör årligen av livsmedelsrelaterade orsaker, och obesitas och diabetes ökar bland unga. Under konferensen *Den hållbara maten* föreläste biologen och forskaren Julia König om "Människan som ekosystem och matens roll för hälsa och välbefinnande". Föredraget beskrev hon bland annat hur människans tarmflora påverkas av den "västerländska kosten". I korthet, förklarar König, innebär kosten, som baseras på livsmedelsföretagens utbud, att den biologiska mångfalden i våra kroppar minskar.

Det är viktigt att understryka att denna sorts utarmning av vår egen biologiska mångfald ska förstås i ljuset av den jordbrukspolitik som förts de senaste hundra åren. Traditionella kulturgrödor och kulturspannmål har fått stå tillbaka för importerade baljväxter och högvaxtande vete. Precis som SLU-forskaren Karin Gerhardt beskriver:

"Dagens moderna spannmålssorter innehåller mindre genetisk variation. [...] Förädlingen har riktats mot jämnstora kärnor, höga proteinvärden, hög skörd och bakegenskaper som passar för bröndindustrin".⁴³

Det är intressant att notera att detta högvaxtande produktionssätt, som i grunden handlar om att gynna vissa arter på bekostnad av andra, delvis leder till ett välkänt problem i form ett stort överskott på bröd. Bröd som till och med matbankerna har svårt att hantera. Det hälsovådliga utbud som beskrivs av Betty i intervjun på s. 19 handlar som synes inte bara om att människor i behov av matstöd ofta är mer utsatta för risken att bli sjuk, utan även om att de exponeras för en även i övrigt ohållbar produktion.

I *Varje tugga är en tanke* (2024) redogör Richard Tellström för en inom sociologin allmänt känd tendens hos befolkningen: kostråd och information rörande mat förändrar inte individens kosthållning. Detta gäller i Sverige såväl som internationellt. Detta gäller nu, såväl som då.⁴⁴ Högst risk att drabbas av övervikt, obesitas och för tidig död återfinns hos grupper som är bosatta i socioekonomiskt utsatta områden. Oavsett individuella skillnader i exempelvis utbildningsnivå tycks själva området, matmiljön, påverka hur människor konsumerar på gruppnivå. Några av förklaringarna till områdesskillnader i kost är "utbud av mat, marknadsföring, sociala och kulturella normer".⁴⁵ Det som påverkar människors kosthållning är praktiska förändringar i matmiljön.⁴¹ Sociala matbutiker placeras ofta i socioekonomiskt utsatta områden och är på väg att etablera sig som en socialt godkänd metod för välgörenhet. Frågan vi behöver ställa är vilken matmiljö som denna trend konstruerar på lång sikt, inte minst eftersom denna modell är beroende av den traditionella livsmedelsbranschens utbud och överskott.





Bilden ovan är tagen i en social matbutik. På prislapparna syns exempelvis att 3 kilo Dumle kan inhandlas för 99 kr. Intill prislappen som gäller för samtliga kunder i butiken syns även priset på vad paketet skulle ha kostat i en ordinarie butik (300 kr). Enligt klassisk försäljningslogik inger detta en känsla av att konsumenten sparat 200 kronor, på samma sätt som man kan få en känsla av att man sparat pengar när man konsumerar en ned-satt vara i ordinarie butik. Möjligheten att spara gäller emellertid enbart om man verkligen tänkt inhandla den produkt som är nedsatt i pris.

En anställd på matbanken som tog emot varorna på bilden till vänster sade: "Det här kan man knappt kalla livsmedel."

Samhällsnormer, matmiljöer och priser

Kosthållning och matvanor är en fråga om social tillhörighet, grupptryck och identitet. Precis som forskarna bakom artikeln *Why healthy eating is bad for young people's health: identity, belonging and food* argumenterar påverkas våra matval av viljan att tillhöra normen, matens och livsmedelskedjans status och allmän trendkänslighet. Studiens unga deltagare var överens om att både inköp i en lågstatuskedja, eller att "töntiga saker", som bananer, hotar att sänka den sociala statusen.⁴⁶ För att ta ett aktuellt exempel kan "carnivore-trenden"* jämföras med Livsmedelsverkets kostråd om minskat köttätande och ökat intag av baljväxter. Trots att all forskning och information pekar på ett akut behov av minskad köttkonsumtion ur såväl mänskligt som planetärt hälsoperspektiv, uppkommer trender att göra det motsatta.

En faktor som onekligen styr konsumentens matval är priset. Priset spelar alltid en viktig roll för konsumenten, men det blir mycket mer centralt i svårare tider. Folkhälsomyndighetens senaste rapport visar att vi i hög utsträckning äter det som är billigt att köpa, snarare än att välja det hållbara.⁴⁵ I rapporten "Därför äter vi som vi gör" samt i SLUs podd "Feeding your mind" så nämner forskarna "den omöjliga mattriangeln". Triangeln fångar det samtida livsmedelsutbudets problem, nämligen svårigheten i att göra ett val som är både bekvämt, billigt och hälsosamt. I de flesta fall har maten bara två av egenskaperna: bekväm och hälsosam men dyr, billig och bekväm men inte hälsosam, och billig och hälsosam men inte bekväm. Läggs parametern "hållbar" till, så blir det ännu mer besvärligt i dagens matlandskap.^{33,41} Om vi backar bandet till Lena Anderssons argument om gröt, är det med hänvisning till mattriangeln inte överraskande att människor med särskilt låg inkomst och utmanande livssituation söker medlemskap i en extra billig lågpriskedja som Matmissionen, Maträtt eller DeLa.

Hur priset styr våra matval handlar inte bara om betalningsförmåga, utan även betalningsvilja. Att matvalen styrs av betalningsförmåga handlar mer om våra ekonomiska förutsättningar, medan betalningsvilja handlar mer om hur vi värderar varorna. Det är inte näringsvärdet som styr hur hög betalningsviljan är, utan snarare våra sociala normer om vad som är högstatusmat. Ett exempel är ostron, som förknippas med framgångsrika människors kost. Produktens status "smittar av sig" och genom konsumtion frammanas en känsla av framgång och lyx. På samma sätt är kött en högstatusvara med långa anor. Det går inte att byta ut en högstatusvara mot en lågstatusvara baserat på att de har "ungefär samma energivärde", eller för den



delen ett lägre pris.⁴¹ På liknande sätt har det i forskning konstaterats att olika livsmedelskedjor värderas olika, vilket påverkar den sociala statusen.⁴⁶ Detta tangerar idén om möjligheten i att jämma ut skillnader i livsmedelskonsumtion genom att sociala matbutiker föreslås som ett alternativ för socioekonomiskt utsatta personer. Oavsett vad man har för inställning till sociala matbutiker som koncept kvarstår faktum att de, trots sin ambition att efterlikna traditionella butiker (se intervju med Rindevall s. 12), *inte är det*. Som medlem i Matmissionen behöver man boka en tid för att handla, och tiden för inköp begränsas till 15 minuter/kund. Även inköpen begränsas enligt bestämmelser om antal köp/kund. I vissa avseenden liknar medlemskap i sociala matbutiker ransoneringssystemet för livsmedel som var gällande för alla konsumenter under nittonhundratalets första decennier. Än så länge saknas publicerad forskning på upplevelsen av medlemskap i sociala matbutiker. Det saknas även forskning som undersöker upplevelsen hos barn som växer upp i hushåll som tar del av överskottsmat genom sociala matbutiker. Detta är dock något som Ätbart efterlyser.

* En diet som innebär att uteslutande äta animaliska produkter.

Livsmedelsbranschens ansvar

Mot ovanstående bakgrund om hållbarhet och hälsa höjs nu flera röster som kräver att livsmedelsbranschen tar ansvar. Jord till bord-strategin lyfter fram att livsmedelssystemet behöver bli mer hållbart. Det finns exempel där butiker försöker placera mer hållbara produkter lättillgängligt, och livsmedelsproducenter som tar fram mer hälsosamma produkter. Som ett förslag för att utmana de rådande normerna i livsmedelsbutiker, så föreslår Sveriges Konsumenter bland annat prototypen "Kärnaffären" där ohållbara produkter förpassas till butikens mer svårtillgängliga delar, medan den inre kärnan ska spegla kostråden.⁴⁷ Detta förslag är i linje med Folkhälsomyndighetens rapport "Matmiljöns betydelse för vår hälsa":

*"Energität och näringsfattig mat marknadsförs i större utsträckning än mer hälsosam mat. Det är även vanligare med extrapriser på sådan mat och dryck än på hälsosam mat och dryck i livsmedelsbutiker. Extrapriser på energität och näringsfattig mat och dryck verkar också påverka vårt köpbeteende mer än extrapriser på mer hälsosam mat och dryck."*⁴⁵

Att marknadens normer formar vår kosthållning är knappast ett nytt eller kontroversiellt påstående. Inte heller det faktum att marknaden genererar enorma mängder matsvinn. Ett första steg för att reflektera över donationer av överskottsmat kan därför vara att ifrågasätta vad "överskottet" egentligen är och varför det inte förebyggs som det enligt resurshierarkin i första hand bör göras. Om man kikar närmare på hur livsmedelssystemet fungerar, så framgår det att överskottet är strukturellt. Forskare hävdar att överskott till stor del existerar på grund av lagerhållning. Matbutiker har successivt byggt upp förväntningar från kunderna att alltid kunna hitta ett brett utbud av varor, från hela världen, varje dag året runt. Den här enorma valfriheten för konsumenterna har markant utökat matvalen som konsumenterna kan göra, men det har också lett till minskad förutsägbarhet i deras inköp. Överskottet och de kostnader som det medför (d.v.s. kostnaderna för inköp, lagerhållning, kylning, transport och avfallshantering) är därför förväntat och räknas in i de slutliga försäljningspriserna.³¹ Denna inbakade prisökning blir extra känslig i tider då livsmedelspriserna rusar.⁴⁸ Eftersom det inte bara är vanliga konsumenter som betalar priset för överskottet (eller svinnet) som sedan doneras, utan även vår planet behöver vi fråga oss hur hållbar donationsmodellen faktiskt är.

Med hänvisning till ovanstående perspektiv menar Åtbart att det är särskilt relevant att undersöka hur livsmedelsbranschen bidragit till att etablera den andrahandsmarknad som drivs i de större välgören-



Detta betyder inte att behovet av mer billig mat, eller kanske framförallt en mer jämlik politik, inte existerar men det säger något om att marknaden verkar på livsmedelsföretagens villkor.

hetsorganisationernas regi. Hur arrogant det än är att förenkla fattigdomsfrågan genom att hänvisa till "gröt och baljväxter" saknas faktiskt inte billiga matvaror att köpa. Syftet med att etablera en ny riktad lågpriskedja baserad på överskott, en modell som i Sverige initierades och upprätthålls av livsmedelsbranschen, blir svårt att argumentera för ur ekologisk och social hållbarhets-synpunkt. Detta betyder inte att behovet av mer billig mat, eller kanske framförallt en mer jämlik politik, inte existerar men det säger något om att marknaden verkar på livsmedelsföretagens villkor. Krasst uttryckt kan modellen med överskottsdonationer förlänga möjligheten för att produktionen kan fortlöpa även om ordinarie konsumenter, i enlighet med jord till bord-strategin, skulle välja att konsumera mer hållbart. Konkurrenter- verkets senaste analys visar även att både leverantörer och dagligvaruhandeln har gjort godtyckliga prishöjningar som alltså skett oberoende av inflationen.⁴⁹ Detta och allmänt ökande matpriser är något som på senare tid väckt protester och manat till bojkott av de stora butikskedjorna.⁵⁰

Kort sagt, om livsmedelsföretagen värnade om att matcha ekonomiskt utsatta konsumentgruppers efterfrågan på prisvärda varor skulle man kunna tänka sig ett flertal andra alternativ än överskottsdonationer till sociala matbutiker. Ett förslag är exempelvis att erbjuda riktade medlemskap i ordinarie butiker, precis som man i nuläget erbjuder student- och pensionärsrabatter. När Åtbart har lyft frågan om huruvida denna metod skulle kunna fungera som ett alternativ i tider då svinnet minskar (och företagen därmed inte längre bidra till att kostnader för mat lyfts bort från samhällets mest utsatta) menar åtminstone två aktörer att de valt att bidra till uppbyggnaden av Matmissionen istället.

"Jag hoppas att de utvecklar sitt utbud om det stämmer att en stor del består av ohälsosamma produkter. De är ju också en livsmedelskedja som precis som vi behöver tänka på vad de erbjuder sina konsumenter", beskriver en person på en av Sveriges största kedjor.

Utmana det ohållbara matsystemet

När stora samhällsutmaningar hanteras som enskilda enheter tillämpas ofta förenklade lösningar. Dessa oförankrade lösningar tenderar att skjuta upp eller rentav förstärka befintliga problem. Den här delen belyser vikten av att analysera klimat, hälsa, ekonomi och jämlikhet som delar av ett sammanhängande system. Den kontextualiserar även samtiden genom att blicka både framåt och bakåt.

“We should hone our abilities to understand parts, see interconnections, ask ‘what-if’ questions about possible future behaviors and be creative and courageous about systems redesign.”⁵¹

– Donella Meadows
Forskare och systemanalytiker

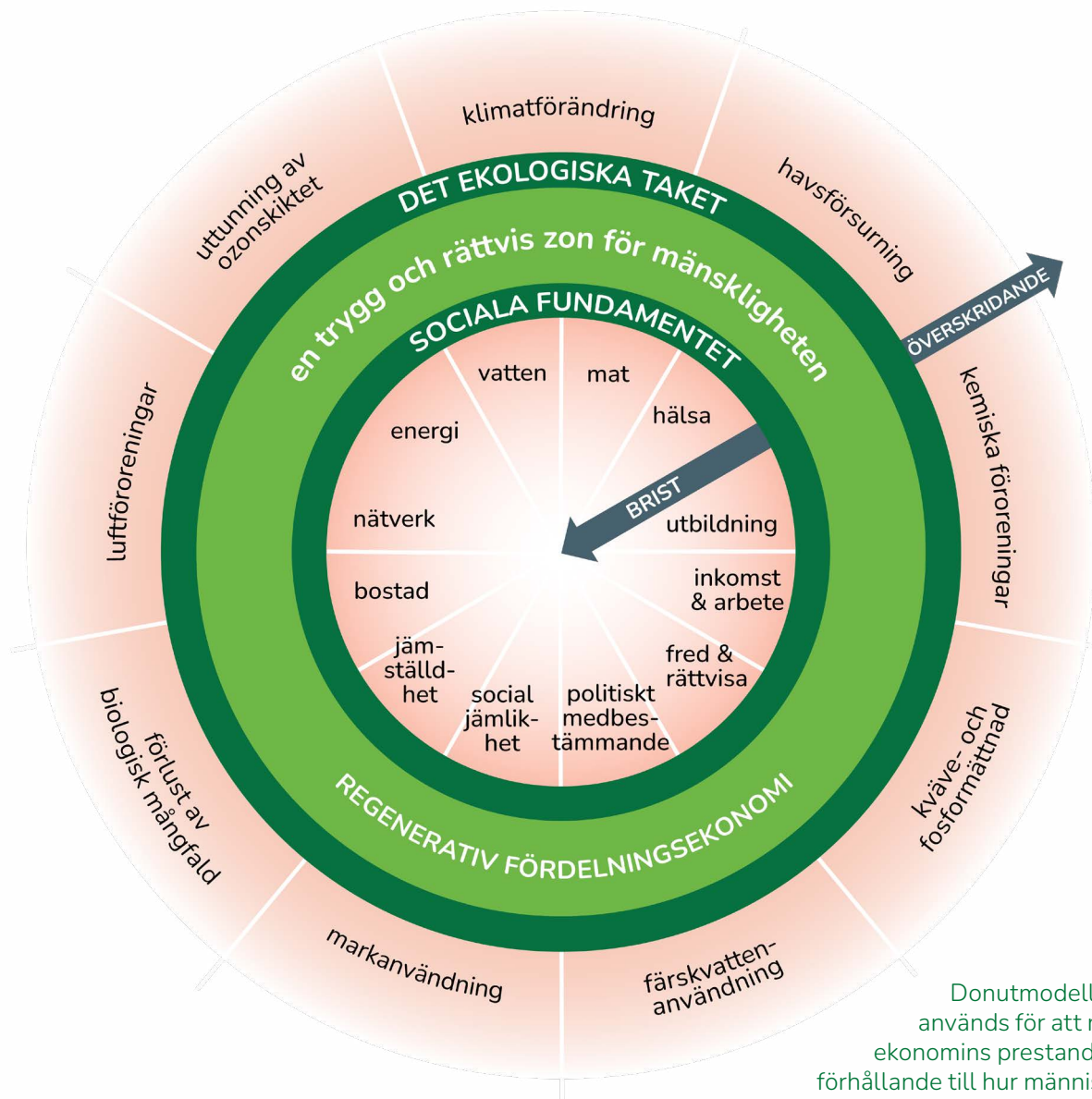
Gränslös tillväxt

Nationalekonomen Kate Raworth har i *Donut-ekonomi: sju principer för en framtida ekonomi* visat hur insatser för social, ekologisk och ekonomisk hållbarhet bör analyseras ur ett holistiskt perspektiv. I likhet med föregångare inom fältet för systemanalys menar Raworth att analyser som inte förenar perspektiven om mänskliga och planetära gränser (eller social och ekologisk hållbarhet) är dömda att upprepa de misstag som lett oss dit vi är. Den sociala hållbarheten är avhängig den ekologiska, eftersom människan är en del av ekosystemet, inte härskare över det. Risken med att betrakta ekologisk hållbarhet som en pelare och social hållbarhet som en annan pelare, blir att vi sätter plåster på enskilda problem, utan att se hur de hänger ihop och förstärker varandra.^{52, 53} Grundläggande för Raworths analys är att tillväxtparadigmet behöver omförhandlas. Så länge tillväxt utgör ekonomins grundläggande målsättning kommer vi att fortsätta att överskrida planetens gränser utan att det garanterar en jämlik fördelning av jordens resurser.

Översatt till kontexten för livsmedelsdonationer anser Åtbart att det saknas djupare analyser av risken att parallella utbud växer fram och vitt skilda matmiljöer skapas i tillämpningen av resurshierarkin, i andan av att “allt ska ätas upp”. Förenklat uttryckt är möjligheten att köpa billiga chips till en fest positiv ur ett socialt hållbarhetsperspektiv, men överproduktionen är otvivelaktigt destruktiv ur ett ekologiskt perspektiv. Och vad som komplicerar saken ytterligare är att om företagen

verkligen minskar sitt svinn när de har fått syn på det, som Rindevall och många med honom menar, finns det en hög risk att det sociala stödet som maten kommit att innebära dras undan om företagen verkligen blir mer hållbara. Flera medlemmar i Svenska matbanksnätverket har vittnat om hur besökare som förväntar sig matkassar eller ett utbud i sociala matbutiker får stora problem när organisationerna inte kan tillhandahålla utbudet, just för att deras partners blivit duktigare på att reducera sitt svinn. Den ekonomiska hållbarheten tillskrivs medlemmar i sociala matbutiker, men gynnar kanske framförallt livsmedelsföretag.

Vi behöver implementera politiska styrmedel för en långsiktig plan för minskad överproduktion. Naturre-surserna är på väg att sina, för människans överlevnad nödvändiga ekosystem krackelerar. Och även om kurvan för tillväxt (BNP) inte har ett slut utan enligt de traditionella nationalekonomernas vision förväntas peka evigt uppåt, beskrev forskare som Dennis och Donella Meadows redan på 1970-talet hur denna vision är dömd att misslyckas.⁵⁴ Drömmen om tillväxt må vara gränslös (i ordets alla bemärkelser), men naturre-surserna är det inte. Dinosaurierna dog inte på grund av att jorden träffades av en meteorit, utan på grund av meteoritens effekt på deras livsmiljö. Solljuset blockerades. Koldioxidhalten i atmosfären ökade. Nödvändig föda slutade växa. På något vis verkar det faktum att liknande effekter orsakade av vår egen livsstil är på väg att drabba även oss, vara omöjligt att ta in och försöka förhindra.⁵⁵



Donutmodellen används för att mäta ekonomins prestanda i förhållande till hur människors behov tillgodoses utan att jordens ekologiska gränser överskrids.

Donuten symboliserar ett säkert område för ekologisk och social hållbarhet. Den inre ringen består av en social grund som säkerställer bland annat vatten, mat och hälsa. Den yttre ringen består av ett ekologiskt tak som säkerställer att mänskligheten gemensamt inte överskrider planetens gränser, bland annat gränsen för biologisk mångfald och klimatet. Målet är att tolv sociala grundmål uppfylls utan att någon av de nio ekologiska gränserna överskrids.

Figuren är hämtad från Dagens ETC (Så ger donutmodellen en hållbar framtid | Dagens ETC), Cornelia Mikaelsson, 28/1-2021

Det vore förstås bekvämt om det gick att peka ut enskilda syndabockar och hävda att om just det företaget eller den välgörenhetsorganisationen eller de nationella politikerna gjorde annorlunda så vore problemen ur världen. Tyvärr är så inte fallet. Donationsmodellen och dess snabba framväxt är ett symptom på ett allomfattande systemfel. Den här rapporten är ett försök att visa hur logiker i enlighet med rådande system tenderar att reproducera problem som man genom inkrementella förändringar försöker lösa. Det är även ett försök att visa hur livsmedelskedjan i nuvarande skick förutsätter förlorare i två ändar. Konsumenter (som omedvetet finansierar den svinmargin som företag räknar med) och mottagare av livsmedelsdonationer (vars situation riskerar att bli permanent) i den ena änden; Jordbrukare och småskaliga primärproducenter (som inte kan leva på sitt lantbruk, försörja sin familj, undvika företagets krav på högavkastande grödor) i den andra änden.³¹

Lärdomar av historien

I tider av kris är det förstås viktigt att undersöka hur andra länder och aktörer löser eller inte löser frågan om jämlik produktion och fördelning av livsmedel. Det är viktigt att skapa framtidsprototyper, blicka mot tekniken och att tillåta visioner och dystopier. Men det är minst lika viktigt, och ibland ännu viktigare, att undersöka den egna nationens historiska lösningar eller misslyckanden på området. Livsmedelspriserna har skenat förr och detta drabbade även då heterogena grupper av människor som hamnat i ekonomisk utsatthet. De upplopp som förordet beskriver var en konsekvens av bland annat artonhundratalets ojämlika levnadsvillkor. Förhållandet mellan jordägare och jordlösa; bönder och statare. Men det var även en konsekvens av politiska direktiv. I Svälten redogör Magnus Västerbro för synen på människor som saknade jord eller andra försörjningsmöjligheter. De hade sig själva att skylla. Logiken känns igen. Idag ligger arbetslösheten i Sverige på 10,4%.⁵⁶ Livsmedelspriserna har ökat med 25% sedan 2022.⁵⁷ I februari 2025 föreslår regeringen att försörjningsstödet ska få ett nytt tak, vilket i praktiken innebär en minskad ersättning.⁵⁸ I mars 2025 annonserade regeringen att högkostnadsskyddet på medicin ska öka med 30%.⁵⁹ I april föreslår regeringen att "bristande levnadssätt" ska kunna uppges som skäl för att återkalla uppehållstillstånd.⁶⁰ Media rapporterar från välgörenhetsorganisationernas matutdelning eller sociala matbutiker, alltid utan att ställa frågan om vilken roll livsmedelspolitiken har i den välgörenhetsekonomiska utvecklingen. Maten som blivit så dyr i ordinarie butiker kommer från samma företag som donerar sitt överskott till filantropibaserat matstöd.

Detta är en transaktion som sker med statens försorg. Frågan om utsatthet "löser sig själv" på marknadens vis, samtidigt som de skärvor som finns kvar av välfärdsstaten är på väg att försvinna. Att välgörenhetsinstitutioner utökar sin verksamhet i syfte att hjälpa, och därigenom subventioneras för att hantera matomsorg för mindre bemedlade, för tankarna till fattigvårdssverige.⁶¹ Det som dock är speciellt för vår tid, är att denna insats potentiellt blivit mindre politiskt laddad just genom sina påstådda klimatvinster. Här har vi återigen att göra med en bristfällig systemanalys av konsekvensen av livsmedelsdonationer som metod.

Det finns både likheter och skillnader mellan situationen i Sverige kring förra sekelskiftet och samtidens diskussioner och protester mot höga matpriser. I vår tid har dock samhällets växande grupp av "nödställda" och småskaliga primärproducenter en hel del gemensamt. Arbetarklassen, personer med osäkra anställningar, personer med osäkra uppehållstillstånd, har svårt att klara sig ekonomiskt. Bönderna, som är beroende av att anpassa sig efter de stora livsmedelsföretagen och samtidigt drunknar i administrativa bördor – får det svårare att leva på sitt arbete.⁶² Trots att alltmer forskning visar att omställning av det konventionella jordbruket är nödvändig⁶³, trots att historien lär oss vikten av att det finns en plan för den inhemska produktionen och fördelningen av den i kris- och krigstider – görs lite eller inget alls för att möjliggöra det hållbara jordbruket från politiskt håll. Tvärtom upprätthålls ett system som främjar ohämmad tillväxt, ojämlikhet, överproduktion och svinn i många olika former.⁶⁴

En historisk tillbakablick

Sveriges senaste svält (1867-1868) var ett fruktansvärt resultat av missväxt, men även en produkt av de politiska reformer som innebar att det spannmål som tidigare lagrats för att skydda dem som saknade kapital från svält, gick till export. Det fanns alltså inga beredskapslager att ta av och hårdast drabbades just "lösdrivare", torpare och statare, grupper som kom att beskyllas för att själva ha åsamkat sin situation.⁶⁵ Även om olika faktorer, såsom bland annat massemigration, bättre skördar och ökad import, kom att stävja svälten bestod de ojämlika levnadsvillkoren in i 1900-talet. Under krigsåren 1914-1919 blev livsmedelssituationen åter svår. Den hungrande och till följd av kriget arbetslösa arbetarklassen misstänkte att livsmedelsbutiker och bönder lagerhöll mat i väntan på att priserna skulle stiga.⁶⁶ Detta visade sig stämma i en del fall, och konsekvensen blev som förordet beskriver de hungeruppror som innebar att människor gav sig ut på gatorna, och in i butikerna.

Men protesterna riktades även mot politiker, som misslyckats med att säkerställa en jämlik fördelning av livsmedel. Under krigstiden växte raseriet mot den politiska metod som genererade det så kallade "kompensationsfläsket". Sverige var då en stor exportör av fläsk och nötkött, något som gav goda intäkter till de så kallade "gulaschbaronerna". För att säkra försörjningen av det egna folket, då USA och Storbritannien förbjöd export till neutrala länder, beslutade Socialdemokraterna att motsvarande 25% (och sedermera 75%) av det som gick till export, skulle levereras till den statliga centralsaluhallen. Livsmedel skulle därefter säkras till mindre bemedlade familjer, genom att hushållen visade specifika kort (medlemskap) som gav företräde till kompensationsmaten. Missnöjet med detta lät inte vänta på sig och såväl Socialdemokraterna som Bondeförbundet befarade att den ryska revolutionen, som för böndernas del inneburit att jordarna konfiskerats, skulle sprida sig till Sverige. När arbetslösheten steg och allt fler kvalificerade för kompensationskvoten fick befolkningen allt svårare att få tillgång till mat, medan producenterna kunde fortsätta göra stora vinster via export.⁶¹



Ratade frukter och grönsaker

Värde och marknadsvärde

Ätbart har, med stöd från matsvinnforskare, redan noterat att livsmedelsdonationer tycks leda till målkonflikter mellan resurseffektivisering och främjande av hållbar och hälsosam kost. Enligt tillämpningen av resurshierarkin ska det svinn som inte kan förebyggas doneras. Enligt nuvarande svenskt skattesystem kan livsmedel som "saknar värde" doneras utan att uttagsbeskattas.²¹ Men låt oss stanna till här, för det är i begreppen, det till synes oskyldiga språket som logiken bakom systemet kan spåras. Vilket svinn kan inte förebyggas och enligt vilka premisser? Att 40% av morötterna på åkrarna blir till svinn kanske skulle kunna lösas genom att livsmedelsföretagen faktiskt betalade fullpris för dem. Istället har vi att hantera en situation där bönderna, som redan får låg avkastning på sina Klass 1 grönsaker riskerar att konkurrera ut sig själva genom utförsäljning av "fula morötter" (som alltså livsmedelsföretagen betalar mindre för, men gärna säljer som svinnsmarter alternativ i handeln).⁶⁶ Det finns fler frågor att ställa. Behöver havregryn som gick ut igår verkligen betraktas som värdelösa ens ur ett marknadsperspektiv? Varför sänker livsmedelsföretagen inte temperaturen från åtta till fyra grader, trots att vi vet att en sådan förändring skulle förlänga livsmedlets livslängd?⁶⁷ Vad menar vi med att en vara som vuxit, skördats, processats, körts, behandlats och hanterats saknar värde? Nu är vi inga ekonomer, men vi förstår förstås att det som åsyftas är att marknadsvärdet på det "som annars skulle svinnats" ska vara lika med noll för att ej beskattas. Förutom problemet med

att marknadsvärdet faktiskt översätts till värde, är det något mer som känns märkligt med en sådan beskrivning. Produkterna har uppenbarligen något slags marknadsvärde, fast på andrahandsmarknaden för donerat överskott: i de sociala matbutikerna. Dessutom behöver vi fundera över den nationella och internationella sociala hållbarheten. I Ätbarts debattartikel "Matsvinnet är en bra affär för livsmedelsföretagen" (DN, 27-03-2025) formulerade vi följande: "Exempel på matsvinn som enligt livsmedelsföretagen inte kan förebyggas är partier av felmärkta produkter. En grevöst kan inte säljas med etiketten "prästost". I stället för att märka om produkterna, vilket de etablerade välgörenhetsorganisationerna uppenbarligen kan göra, doneras eller kastas de felmärkta varorna. Frågan som infinner sig är varför livsmedelsföretagen inte kan märka om själva." Svaret som delgavs Ätbart via en högt uppsatt person på ett livsmedelsföretag var att "personalen i butikerna har så fullt upp att de aldrig skulle ha tid..".

I nuläget finansieras hanteringen av livsmedelsbranschens överproduktion delvis av skattemedel. Samtidigt är donationer av överskott skattebefriade, liksom välgörenhetsorganisationernas intäkter. På så vis blir giftermålet mellan välgörenhetsorganisationer och livsmedelsföretag begripligt. Genom dessa parter samverkan om överskottsmat möjliggörs alltså en skattebefriad infrastruktur, som delvis finansieras av skattemedel. Skattemedel, som under välfärdsstaten nyttjats för att lyfta människor ur social utsatthet,

nyttjas här till att främja en välgörenhetsekonomi. Det här, och andra aspekter som vi lyft i rapporten, ställer en besvärande fråga gällande civilsamhällets roll och risk att permanenta marginaliserade grupper utanförskapas. Genom samröre med marknaden vill man stävja matfattigdom, men risken som framträder är att detta marknadsifierade samröre riskerar att generera det motsatta. Forskare har bland annat visat att ett nära samröre mellan välgörenhetsorganisationer och livsmedelsföretag kan innebära att civilsamhället accepterar kommersiella logiker, vilket påverkar organisationerna både etiskt och praktiskt. Vi har sett andra exempel på välfärdsstatens transformation i fråga om matstöd, exempelvis i Finland.⁶⁸

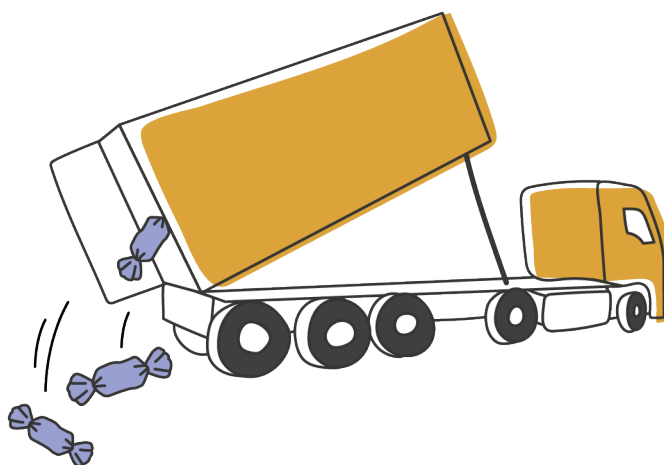
Samverkan mellan företag, civilsamhälle och stat är förmodligen nödvändig för den viktiga omställning som behövs. Men ska omfördelning av livsmedel och/eller förebyggande av matsvinn ske på ett holistiskt hållbart sätt så behöver bland annat följande frågor adresseras:

1 Kan omfördelning av överskott bidra till ökad resurseffektivitet utifrån ett holistiskt perspektiv och samtidigt främja hållbar livsmedelsproduktion och hälsosamma matval, i så fall hur? Hur kan Sverige och EU säkerställa att dessa mål inte kommer i konflikt med varandra?

2 Vilka finansiella krav och politiska styrmedel kan nyttjas till att öka livsmedelsbranschens ansvar beträffande svinnhantering, förebyggande av svinn och jämlik produktion/konsumtion?

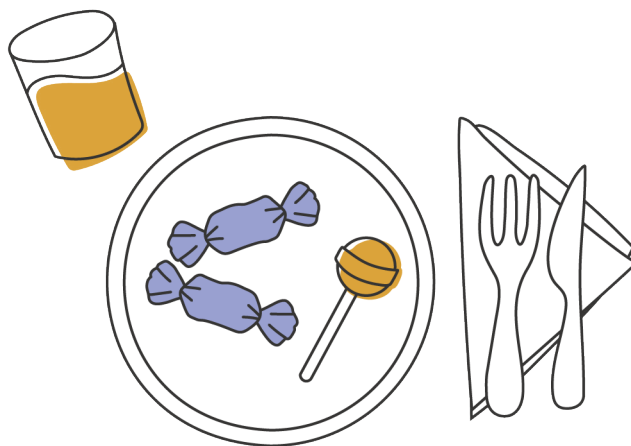
3 I tider då nationella och internationella politiker vänder ryggen åt såväl klimatforskning som jämlik fördelning, hur kan småskaliga primärproducenter av hållbara grödor och civilsamhället kroka arm i frågan om livsmedel och beredskap för en mer rättvis utveckling?

4 Om välgörenhetsorganisationernas sociala arbete ska förhandlas mot livsmedelsföretagens hållbarhetsmål, behöver vi synliggöra logikerna bakom matsvinnet. Krav gällande minskat matsvinn, baserat på de globala målen men lägre satta, kan komma att bli ett krav från EU. Blir målen ett hårt krav, så kommer politiken att behöva säkerställa att data på matsvinn rapporteras in. I Norge har man nyligen föreslagit att matsvinn från grossister ska doneras till välgörenhet enligt lag. Det är inte omöjligt att det kommer att föreslås som lösning även i Sverige. Som den här rapporten redan är inne på: vilka analyser behöver en sådan lösning föregås av för att visa hur det påverkar jämlikheten och tillgängligheten av hållbar och hälsosam mat i Sverige?



Den överblivna matens slutdestination

Systemanalys är ett komplext område, och forskningen på livsmedelsöverskott, donationer och dess konsekvenser är inte i närheten av att gå så snabbt som marknaden förändras. Men en sak är säker: överskott måste ta vägen någonstans. Antingen hamnar det i soptunnan, och blir då i Sverige för det mesta fjärrvärme eller biogas – ett ineffektivt sätt att förbruka jordens resurser; eller så hamnar det i någons mage – som förvisso kan vara ett glädjeämne för individen men på gruppnivå ett folkhälsoproblem. Hela idén om omfördelning, ta där det finns överskott och fyll på där det finns underskott, verkar ju vara lösningen på detta. Det är just här det blir komplext, och återigen handlar om huruvida det är ett önskvärt system – inte nog med det, när man börjar titta på ”detaljer” såsom näringsvärde, så kanske det istället är kontraproduktivt. Om livsmedelsindustrin spottar ur sig enorma överskott godis och barbecuesås som doneras till välgörenhet så kommer det inte kompensera för någons brist på ekonomiska medel att inhandla grönsaker. Istället riskerar utfallet att bli att förflytta sockret från att bli svinn i soptunnan till att bli metaboliskt svinn i någons mage. Vilka problem har vi då löst, och vilka har vi skapat?



Slutord

Forskare har nyligen larmat om att hälften av världens livsmedelsproduktion hotas av extremväder, torka och översvämningar fram till 2050.¹⁸ Orsaken till detta haveri är som bekant klimatförändringarna och utarmningen av biologisk mångfald - områden som livsmedelssystemet bär stort ansvar för. En halverad livsmedelsproduktion kommer i första hand att påverka länder och människor som under århundraden utsatts för kolonialt förtryck, men forskarna understryker att ingen kommer att gå opåverkad om inte utvecklingen stoppas. Alla medborgare står inför detta hot, oavsett om man för närvarande handlar i en social eller traditionell matbutik.

Den här rapporten har fördjupat bilden av livsmedelsdonationer på storskalig nivå i Sverige. Syftet har varit att ge en ögonblicksbild av relationen mellan livsmedelsbranschen och välgörenhetsorganisationerna, men även att problematisera modellen ur ett holistiskt perspektiv. Rapporten ställer även frågan om vilka effekter det får när livsmedelsbranschens marknadslogik och hållbarhetsmål förhandlas med välgörenhetsorganisationernas sociala arbete. Om Kate Raworth har rätt i att civilsamhället, offentligheten och den privata sektorn behöver samarbeta för att få till stånd en hållbar och därmed jämlik livsmiljö utan att än mer överskrida de planetära gränserna, behöver vi ställa frågan om var gränsen för marknadens tillväxtlogik ska gå i förhandlingen med civilsamhället.

Vår rapport framhäver att matmiljö, prissättning och livsmedelsföretagens marknadsföring i hög grad styr våra matvanor. Vi problematiserar även faktumet att alla konsumenter, som i Sverige kan beskrivas som hänvisade till de fyra största företagen ICA, Axfood, Coop och Lidl, också bidrar till företagens överproduktion. Detta genom att vi ofrivilligt betalar den

prismarginal som möjliggör ett alldeles för stort utbud, köper på kampanj, eller konsumerar deras överskott i sociala matbutiker. Vi har sagt det förr och vi säger det igen: vi behöver ställa högre krav på förebyggandet av matsvinn. För precis som Hanna säger (sida 20), tycks det finnas en god vilja att minska svinnet och stävja matfattigdomen i botten, men någonting har blivit fel när överproduktion och donation av Trocadero zero med geléhallonsmak, överflöd av tillbehör och chips kan rapporteras som ett hållbarhetsarbete. Att hävda att insatser kring återförsäljning per automatik leder till minskade utsläpp är att bortse från att utsläppen knappast förebyggs eller ointetgörs av att vi äter mer av produkter som inte ersätter mat. Låt oss även påminna om att det finns ett ord som fångar den sortens påstående. Greenwashing.

Om jord till bord strategin syftar till att hjälpa medborgare bort från den nuvarande livsmedelsmarknadens hegemoni, exponering och exploatering, bör civilsamhällets sociala arbete handla om att gå i bränschen för en förändring för de utsatta grupper som civilsamhället ska stötta. I tider då vi är helt eniga med Rindevall om att politiken går åt fel håll i fråga om jämlikhet, blir det uppdraget ännu viktigare. Vi behöver radikala, inte inkrementella, förändringar. Sociala matbutiker behöver göra på ett annat sätt, inte likadant som den ordinarie marknaden. Om vi ska få till stånd en förändring är det den ordinarie marknaden som behöver ändra sitt beteende. Det må vara mycket begärt av civilsamhället, och responsen på kritiken Åtbart riktar till vårt eget fält är ofta att ansvaret för förändring bör ligga på politiken eller hos branschen. Men det är vår bestämda övertygelse att det är just civilsamhället som behöver stå enade för att driva förändringen. Det borde, i grund och botten, vara civilsamhällets uppdrag och det som skiljer oss från just näringslivet.



No one can define or measure justice, democracy, security, freedom, truth, or love. No one can define or measure any value. But if no one speaks up for them, if systems aren't designed to produce them, if we don't speak about them and point toward their presence or absence, they will cease to exist.

– Donella Meadows



Referenser

- 1 Folkhälsomyndigheten. "Matmiljö", 04 mars 2021. <https://www.folkhalsomyndigheten.se/livsvillkor-levnadsvanor/mat-fysisk-aktivitet-overvikt-och-fetma/mat/matmiljo/>.
- 2 Elinn Leo Sandberg, Anna Angelin, och Johan Vamstad, "Civilsamhällets matdistribution – en ideal lösning på fattigdom och klimatkris?", Socialmedicinsk tidskrift 99, nr 4 (21 september 2022): 522–33.
- 3 Lena Andersson, "Hungrar barnen är det föräldrarnas fel | Lena Andersson | SvD Ledare", Svenska Dagbladet, 20 maj 2023, avs. Ledare, <https://www.svd.se/a/Q7OlRV/hungrar-barnen-ar-det-foraldrarnas-fel-in-te-ulf-kristerssons>.
- 4 Rakel Chukri, "Mer gröt åt folket, sa Lena Andersson. Här kommer den!", Sydsvenskan, 26 maj 2023, <https://www.sydsvenskan.se/2023-05-26/lat-dem-ata-grot/>.
- 5 Maria Söderberg, Elinn Leo Sandberg, och Stig Linde, "Food aid professionals' thoughts on the dignity of visitors while maintaining their own", Nordic Social Work Research, 11 januari 2025, 1–14, <https://doi.org/10.1080/2156857X.2025.2451673>.
- 6 Information från möte med representanter från FEBA.
- 7 Julia Berglund och Li Kristjansdottir, "Matbanksrapporten #1 – av vilka och hur omfördelas överskottsmat i Sverige?", 24 april 2024, <https://atbart.org/matbanksrapporten-1/>.
- 8 Marcus Herz, Mellan två tider - brödköer, prekära liv och socialt arbete, Första (Studentlitteratur, 2021).
- 9 Johan Vamstad, "Inte längre ett komplement – om Sveriges stadsmissioners sociala arbete med utsatta personer", Socialmedicinsk tidskrift 95, nr 5 (25 november 2018): 549–58.
- 10 Leo Sandberg Elinn (2023), "Matbistånd från svenska kyrkan", red. Sandberg Andreas, Nyckeln till svenska kyrkan - en skrift om organisation, verksamhet och ekonomi, s. 7-28.
- 11 Leo Sandberg, Angelin, och Vamstad, "Civilsamhällets matdistribution – en ideal lösning på fattigdom och klimatkris?"
- 12 Naturvårdsverket, "Livsmedelsavfall i Sverige", 11 december 2024, <https://www.naturvardsverket.se/data-och-statistik/avfall/avfall-mat/>.
- 13 Naturvårdsverket, "Krav på separat insamling av bioavfall", åtkomstdatum 01 mars 2024, <https://www.naturvardsverket.se/vagledning-och-stod/avfall/krav-pa-separat-insamling-av-bioavfall/>.
- 14 Matmissionen summerar 2023 i ny rapport, Kommentar av Åsa Domeij i panelsamtal (Stockholm, 2024), <https://www.svenskdagligvaruhandel.se/aktuellt/matmissionen-summerar-2023-i-ny-rapport/>.
- 15 Elinn Leo Sandberg, Anna Angelin, och Johan Vamstad, "Civilsamhällets matdistribution – en ideal lösning på fattigdom och klimatkris?", Socialmedicinsk tidskrift 99, nr 4 (21 september 2022): 522–33, s.10.
- 16 Elinn Leo Sandberg, Anna Angelin, och Johan Vamstad, "Civilsamhällets matdistribution – en ideal lösning på fattigdom och klimatkris?", Socialmedicinsk tidskrift 99, nr 4 (21 september 2022): 522–33, s.12.
- Sveriges Stadsmissioner, "Stadsmissionens matrapport 2023", april 2024
- 17 Sveriges Stadsmissioner, "Fattigdomsrapporten 2023", 2023.
- 19 Matmissionen, "Matmissionen räddar varor från att bli svinn", Matmissionen, 30 oktober 2024, <https://matmissionen.se/>.
- 20 Korrespondens med Matmissionen.
- 21 Skatteverket, "Uttag av varor | Rättslig vägledning", text, åtkomstdatum 24 januari 2025, <https://www4.skatteverket.se/rattsligvagledning/edition/2024.7/394214.html>.
- 22 Matmissionen, "Årsrapport Matmissionen 2023" (Stockholms Stadsmission, april 2024), <https://matmissionen.se/wp-content/uploads/2024/06/matmissionen-arsrapport-2023-ssm.pdf>.
- 23 Arbetsförmedlingen, "Faktablad om förstärkt arbetsträning" (Arbetsförmedlingen, 12 januari 2024), <https://arbetsformedlingen.se/download/18.d3597e817565c556253309/1740650519934/Faktablad%20om%20f%C3%B6rst%C3%A4rkt%20arbetstr%C3%A4ning.pdf>.
- 24 Försäkringskassan, "Aktivitetsstöd eller utvecklingsersättning när du deltar i Arbetsförmedlingens program", text, 01 januari 2025, <https://www.forsakringskassan.se/privatperson/arbetssokande/aktivitetsstod-el>

ler-utvecklingsersättning-nar-du-deltar-i-arbetsformedlingens-program.

- 25 Stockholms Stadsmission, "Årsredovisning 2023", juni 2024, <https://www.stadsmissionen.se/sites/default/files/2024-06/arsredovisning2023.pdf>.
- 26 Ur samtal med Magnus Weber, Universitetslektor, Institutionen för socialt arbete, Göteborgs Universitet, december 2024.
- 27 Angelin Anna, Leo Sandberg Elinn, Vamstad Johan (2024), "The Growth of Food Aid in Sweden - How Demand and Supply are Transforming Charitable Organisations", De Gruyter, s. 5.
- 28 Estrella, "Ett År Med MatRätt: Så Blev "lite Svinn" Många Meningsfulla Stunder", Estrella, 30 september 2024, <https://www.estrella.se/ett-ar-med-matratt-sa-blev-lite-svinn-manga-meningsfulla-stunder/>.
- 29 Cloetta, "Cloetta & Skåne Stadsmission samarbetar för en godare framtid", 24 oktober 2023, <https://www.cloetta.se/nyheter/cloetta-skane-stadsmission-samarbetar-for-en-godare-framtid/>.
- 30 Spendrups Bryggeri, "Spendrups Bryggeri på Instagram: 'Vilken dag vi hade hos MatRätt förra veckan!'", Instagram, 06 november 2024, <https://www.instagram.com/p/DCB7cHwCKX4/>.
- 31 Saxena, Lopamudra Patnaik, och Chiara Tornaghi. "The Emergence of Social Supermarkets in Britain: Food Poverty, Food Waste and Austerity Retail". Coventry University, juni 2018. https://www.researchgate.net/publication/326060355_The_Emergence_of_Social_Supermarkets_in_Britain_Food_poverty_Food_waste_and_Austerity_Retail.
- 32 Willett, Walter, Johan Rockström, Brent Loken, Marco Springmann, Tim Lang, Sonja Vermeulen, Tara Garnett, m.fl. "Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems". The Lancet 393, nr 10170 (02 februari 2019): 447–92. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4).
- 33 Sara Spendrup, Richard Tellström, och Fredrik Fernqvist, "Därför äter vi som vi gör. En kunskapsöversikt om matval.", SLU Future Food Reports (Uppsala: SLU Future Food, 04 september 2024), <https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/futurefood/publikationer/rapporter/darfor-ater-vi-som-vi-gor/>.
- 34 Kessler, Matthew. "Fuel to Fork Podcast". Åtkomstdatum 28 januari 2025. <https://ipes-food.org/fuel-to-fork/>. Avsnitt 1.
- 35 Europeiska kommissionen, "Farm to Fork Strategy", åtkomstdatum 22 januari 2025, https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en.
- 36 Europeiska unionen, "EU Waste Management Law 2008/98/EC", 18 februari 2024, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:ev0010>.
- 37 U.S. Environmental Protection Agency, "From Field to Bin: The Environmental Impacts of U.S. Food Waste Management Pathways", oktober 2023, https://www.epa.gov/system/files/documents/2023-10/part2_wf-pathways_report_formatted_no-appendices_508-compliant.pdf.
- 38 WRAP & IGD, "FOOD WASTE MEASUREMENT PRINCIPLES AND RESOURCES GUIDE", januari 2018.
- 39 Europeiska kommissionen, "The European Green Deal: A Growth Strategy That Protects the Climate", åtkomstdatum 19 juni 2024, <https://ec.europa.eu/stories/european-green-deal>.
- 40 Monroe, Jack. "Community Shop Is No Good If You Don't Have Any Money". The Guardian, 11 februari 2015, avs. Society.
- 41 SLU Future Food, "Våra komplexa matval – därför äter vi som vi gör", Feeding your mind, åtkomstdatum 24 januari 2025, <https://soundcloud.com/slu-future-food/36-vara-komplexa-matval-darfor-ater-vi-som-vi-gor>.
- 42 Folkhälsomyndigheten, "En Hållbar och Hälsosam Livsmedelskonsumtion", 2024.
- 43 Håkan Tunón, Annika Borg, och Tuija Hilding-Rydevik, "Den biologiska mångfalden och maten vi äter", SLU Future Food Reports, åtkomstdatum 10 mars 2025, <https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/futurefood/publikationer/rapporter/den-biologiska-mangfalden-och-maten-vi-ater/>.
- 44 Tellström, Richard. Varje tugga är en tanke : svensk matkultur under 800 år. 1:a uppl. Natur Kultur Allmänlitteratur, 2024. <https://www.adlibris.com/se/bok/varje-tugga-ar-en-tanke-svensk-matkultur-under-800-ar-9789127173705>.
- 45 Folkhälsomyndigheten, "Matmiljöns betydelse för vår hälsa", 04 mars 2021.
- 46 Stead, Martine, Laura McDermott, Anne Marie Mackintosh, och Ashley Adamson. "Why Healthy Eating Is Bad for Young People's Health: Identity, Belonging and Food". Social Science & Medicine (1982) 72, nr 7 (april 2011): 1131–39. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2010.12.029>.
- 47 Sveriges konsumenter, "Kärnaffären utmanar livsmedelsbranschen", Sveriges Konsumenter, åtkomstdatum 24 januari 2025, <https://www.sverigeskonsumenter.se/vara-projekt/karnaffaren-utmanar-livsmedelsbranschen/>.

- 48 Corinne Platten, "Ica-handlaren förstår kundernas ilska – "Gör inga övervinster"", Dagens ETC, 20 mars 2025, <https://www.etc.se/inrikes/ica-handlaren-foerstaar-kundernas-ilska-goer-inga-overvinster>.
- 49 Konkurrensverket, "Stigande matpriser – vart tar pengarna vägen?", 25 juni 2024, <https://www.konkurrensverket.se/informationsmaterial/rapportlista/stigande-matpriser--vart-tar-pengarna-vagen/>.
- 50 SVT Nyheter, "Protest i sociala medier mot höga matpriser", SVT Nyheter, 24 februari 2025, <https://www.svt.se/nyheter/inrikes/protest-i-sociala-medier-mot-hoga-matpriser>.
- 51 Donella Meadows, *Thinking in Systems: A Primer* (London: Earthscan, 2009).
- 52 Kate Raworth, *Donutekonomi : sju principer för en framtida ekonomi* (Bokförlaget Daidalos, 2021), <https://www.bokus.com/bok/9789171736277/donutekonomi-sju-principer-for-en-framtida-ekonomi/>.
- 53 Meadows, Donella. *Leverage Points - Places to Intervene in a System*. Hartland: The Sustainability Institute, 1999. https://www.donellameadows.org/wp-content/userfiles/Leverage_Points.pdf.
- 54 Shields, Katy. "Tipping Point: The True Story of the 'Limits to Growth'". Åtkomstdatum 28 januari 2025. <https://tippingpoint-podcast.com/>.
- 55 Kolbert, Elizabeth. *Det sjätte utdöendet* (The Sixth Extinction), 2020. <https://volante.se/bocker/det-sjatte-utdoendet/>.
- 56 SCB, "Arbetslösheten ökar", Statistikmyndigheten SCB, åtkomstdatum 26 mars 2025, <https://www.scb.se/hitta-statistik/statistik-efter-amne/arbetsmarknad/utbud-av-arbetskraft/arbetskraftsundersokningarna-aku/pong/statistiknyhet/arbetskraftsundersokningarna-aku-januari-2025/>.
- 57 SVT Nyheter, "Kraftiga prisökningar på mat – 25 procent dyrare på tre år", SVT Nyheter, 07 januari 2025, <https://www.svt.se/nyheter/inrikes/kraftiga-prisokningar-pa-mat-25-procent-dyrare-pa-tre-ar>.
- 58 SVT Nyheter, "Nytt tak föreslås för socialbidrag", SVT Nyheter, 25 februari 2025, <https://www.svt.se/nyheter/snabbkollen/nytt-tak-foreslas-for-socialbidrag>.
- 59 Sveriges Radio, "Högbkostnadsskydd för medicin höjs – kritiken: "Blir dyrt" - P4 Uppland", 17 mars 2025, <https://www.sverigesradio.se/artikel/hogkostnadsskydd-for-medicin-hojs-kritiken-blir-dyrt>.
- 60 Ulrika By och Hans Rosén, "Förslag: Bristande vandel grund för utvisning", DN.se, 01 april 2025, avs. Sverige, <https://www.dn.se/sverige/forslag-bristande-vandel-grund-for-utvisning/>.
- 61 Hirdman Yvonne, *Magfrågan : mat som mål och medel : Stockholm 1870-1920* (Rabén & Sjögren, 1983).
- 62 SLU Future Food, "Vem vill bli framtidens bonde?", Feeding your mind, åtkomstdatum 26 mars 2025, <https://soundcloud.com/slu-future-food/32-vem-vill-bli-framtidens-bonde>.
- 63 SLU Future Food, "Kan agroekologi mätta världen?", Feeding your mind, åtkomstdatum 26 mars 2025, <https://soundcloud.com/slu-future-food/avsnitt-24-kan-agroekologi-matta-varlden>.
- 64 Kapitalet i Det 21: A Århundradet, Dokumentärfilm, 2019, <https://www.sfanytime.com/sv/movie/capital-in-the-twenty-first-century>.
- 65 Magnus Västerbro, *Svälten* (Albert Bonniers Förlag, 2018), <https://www.albertbonniersforlag.se/bocker/211928/svalten/>.
- 66 SLU Future Food, "Matsvinn – ett världsproblem eller en outnyttjad resurs?", Feeding your mind, åtkomstdatum 26 mars 2025, <https://soundcloud.com/slu-future-food/feeding-your-mind-3-matsvinn-ett-varldsproblem-eller-en-outnyttjad-resurs>.
- 67 Livsmedelsverket. "Förvaring av kylvaror". Åtkomstdatum 28 januari 2025. <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/tillagning-forvaring-hallbarhet/forvaring-av-kyld-mat>.
- 68 Salonen, Anna Sofia. "Between Gift and Entitlement: Experiencing Public Social Services and Charitable Food Aid in 2020s Finland". I *Experiencing Society and the Lived Welfare State*, redigerad av Pertti Haapala, Minna Harjula, och Heikki Kokko, 179–98. Cham: Springer International Publishing, 2023. https://doi.org/10.1007/978-3-031-21663-3_9.
- 69 Mazzucato, Mariana, Ngozi Okonjo-Iweala, Johan Rockström, och Tharman Shanmugaratnam. "The Economics of Water: Valuing the Hydrological Cycle as a Global Common Good". The Global Commission on the Economics of Water, 17 oktober 2024. <https://economicsofwater.watercommission.org/report/economics-of-water.pdf>.

