

Matbanksrapporten #3

På okänd mark:
matsystemets slutstation

ätbart



Innehåll

Förord	1
Tack!	2
Ätbart och Svenska matbanksnätverket	3
Begrepp	4
Tillbakablickar och uppföljning.	5
Maktobalans mellan matbanker och dagligvaruhandeln	5
Prekära livssituationer	6
Fler matkassar löser inte problemen	6
Marknaden svämmas över av ultraprocessade produkter	8
Förflyttning av ansvar	8
EU:s matsvinns mål har blivit juridiskt bindande	9
Behov av vidare undersökning	10
Serveringsöverskott.	11
Matsvinn i offentliga kök	11
Den offentliga måltidens värde	12
Minska mängden mat eller äta upp?	12
Centralisering för främjande av resursslöseri?	14
Förebyggande och hantering	15
Intervju med Gisela Pernersten, Matakuten Söderhamn	17
Offentliga måltider och lokal beredskap	19
Livsmedelsförluster	20
Livsmedelsförluster i Sverige	20
Orsaker till livsmedelsförluster	20
Strukturella livsmedelsförluster	21
Livsmedelsförlust eller förlust av liv	23
Alternativa metoder för minskade livsmedelsförluster	24
Intervju med Heléne Karlsson, Hela människan	26
Intervju med Ann-Helen Meyer von Bremen och Gunnar Rundgren	28
Efterskörd	31
Historisk kontext	31
Efterskörd idag i Globala Syd	32
Efterskörd idag i Globala Nord	33
Intressenter: fördelar och utmaningar	34
Eftertanke innan efterskörd	36
Dags för ett nytt matsystem	37
Hur och varför ska vi minska matsvinnet?	37
Förändring på riktigt	37
Slutord.	39
Referenser	40

Förord

Att arbeta i skärningen mellan social utsatthet och matsvinn gör en uppmärksam på den motsägelsefulla samtidslogikens strävan efter individualism och standardisering. Med hjälp av skönhetsindustri och psyko-farmaka är vi på god väg att standardisera utseenden såväl som temperament. Och vi är vad vi äter. Ju mer besprutad en gröda är, desto mer perfekt förefaller den för ögat. Varken den avvikande människan eller den avvikande grönsaken kan förvänta sig att "göra nytta" på marknaden. De ska alla ha samma färg, samma form, samma släta yta. Klass 1.

Varken den arbetslösa människan eller den osäljbara produkten har något egentligt marknadsvärde. De har båda misslyckats i standardiseringsprocessen. Naturen förminskad till resurs, människan förminskad till arbetskraft. Det kostar mer att ta hand om människan/den avvikande grönsaken än att utvisa den till sophögen, härbärgen eller hemlandet.

Åtbart har i tidigare rapporter fokuserat på relationen mellan civilsamhället och livsmedelsindustrin. Vi har diskuterat frågan om huruvida allt som produceras bör ätas, och följderna av en sådan argumentationslinje på en oreglerad marknad. Sedan Åtbart släppte "Matbanksrapporten #2 Den överblivna matens resa: en snårig väg av mål- och intressekonflikter" har vi emellanåt fått frågan om "allt matstöd borde upphöra".

Frågan springer ur kritiken mot att matstödet driver på ett välgörenhetssamhälle, ett system som i likhet med internationella förlagor överlåter åt civilsamhället att skapa ett parallellsamhälle. Samarbetet mellan välgörenhetsorganisationer och livsmedelsindustrin innebär att företagen kan redovisa minskat matsvinn vid donation av även ultraprocessade och näringsfattiga varor, det vill säga produkter som man kan ifrågasätta huruvida de ens borde räknas som mat(svinn). De donerade varorna säljs sedan momsfritt i bland annat en växande lågpriskedja. I denna modell påstås alla räddningsaktioner minska koldioxidutsläppen och frågan om vad vi borde ha producerat från början lyser med sin frånvaro.

"Matfattigdom" och matsvinn. Man påminns om det gamla uttrycket "två fel gör inte ett rätt". Men viktigt att notera är att matstödet i lokala sammanhang kan vara en plats som välkomnar social och ekologisk mångfald. Här rymmer diversitet bland både människor och grödor.

I denna rapport har vi intresserat oss för alternativa donationer av livsmedel: nämligen dem från offentliga kök och gårdar. Frågor om huruvida gårdsdonationer eller efterskörd är "rätt eller fel" är inte aktuella för oss. Rapporten kommer att erbjuda en möjlighet att dyka in i frågor som berör överskott och jämlikhet, utan att ha ambitionen att etablera en bokstavligen renodlad lösning.



Li Kristjansdottir
Verksamhetschef Åtbart





Tack!

Den här rapporten har tagits fram genom Ätbarts kontinuerliga arbete. Mycket av den information som har samlats in har skett inom projektet Svinnsmart samarbete, som möjliggörs av ekonomiska medel från Svenska Postkodlotteriets Stiftelse och Kavlifonden. Ett stort tack för det!

Vi tackar alla myndigheter, forskare, kommunala verksamheter, matbanker och bönder som har delat med sig av tid och information för att göra detta möjligt. Vi vill rikta ett särskilt tack till Gunnar Rundgren, Ann-Helen Meyer von Bremen, Heléne Karlsson på Hela människan, Gisela Pernersten & gänget på Matakuten Söderhamn, Johanna Saunders på Röda Korset, Rosmarie Sundström från Andelsjordbruk Sverige, Adele Wylie, Espigoladors, Andreas Jakobsson, Omställningsnätverket, Naturskyddsföreningen och Reformaten. Vi vill även tacka Sébastien Boudet för LIVS - och allting annat han outtröttligt gör för att inspirera till ett mer jämlikt och hållbart livsmedelssystem.

Tack även alla ni andra ideella organisationer, nätverk och projekt som fortsätter att kämpa för en mer hållbar och jämlik värld. Utan era insatser och viktiga engagemang hade det varit mycket svårare att få de insikter vi har behövt i skrivandet av även denna rapport.

Ätbart och Svenska matbanksnätverket

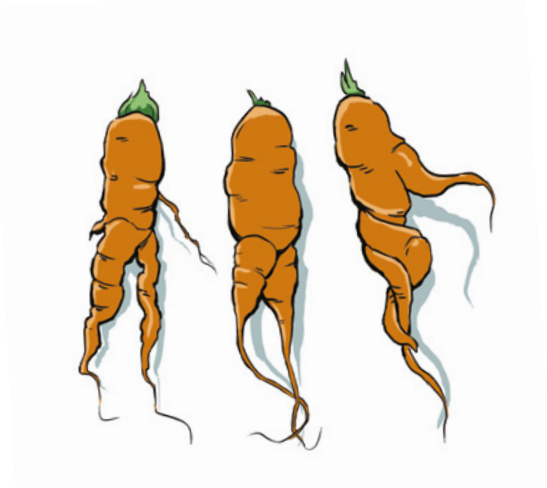
Ätbart är en ideell miljöorienterad förening som grundades 2019 i Skövde. Intentionen var huvudsakligen att minska matsvinnet, men med den ökade ojämlikheten i samhället utökades ambitionen genom att starta omfördelande verksamheter riktade till socialt utsatta. Av den anledningen startade Ätbart Mathjälpen i Skövde, Skara, Mariestad och Götene. Det är ingen överdrift att ungdomarna som grundade 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 lika viktig erfarenhet var den skeva maktbalansen mellan livsmedelsföretag och civilsamhälle. Medan enskilda matbanker har svårt att hävda sin rätt, är det lättare om fler 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, och började därför driva Svenska matbanksnätverket i mars 2023.

I samband med lanseringen av Svenska matbanksnätverket påbörjade Ätbart en omfattande kartläggning av matbanker i Sverige. 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. 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. Kartläggningen och de olika etiska och praktiska dilemman som omfördelning av överskottsmat innebär mynnade ut i "Matbanksrapporten #1 - av vilka och hur omfördelas överskottsmat i Sverige?". I Ätbarts andra rapport Matbanksrapporten #2 Den överblivna matens resa: en snårig väg av mål- och intressekonflikter problematiseras det framväxande systemet av storskaliga livsmedelsdonationer och sociala matbutikskedjor. Respon- sen på rapporten var blandad. Dumpstraren och författaren Andreas Jacobsson undersökte saken på egen hand, vilket mynnade ut i reportaget "Låt dem äta kakor" i Magasinet Filter¹. Andra som uppmärksammade rapporten var Dagens ETC² och nättidningen Socialpolitik.³

Ätbart är en organisation som undersöker, utmanar och agerar i frågor som rör matsvinn, livsmedelsöverskott, donationer och ekonomisk utsatthet. Hos Ätbart behandlas matsvinn som ett symptom på ett sjukt livsmedelssystem. Dialog och perspektivbyten står i centrum. Som en del av civilsamhället arbetar vi syftesdrivet och vetenskapsförankrat, utan några andra intentioner än att påverka samhället i en mer hållbar riktning.



Begrepp

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.
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 hålls 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.
Serveringsöverskott	mat som blivit över efter servering, men ej lagts upp på tallrik.
Livsmedelsförluster	är matsvinn som uppkommer i de tidigare leden av livsmedelskedjan (primärproduktion och industri).
Efterskörd	skörd av det som lämnats kvar i fält efter huvudskörden.
Klimatlåda	billig matlåda med rester från serveringen i offentliga kök.
Medborgarmat	en metod för att tillgängliggöra hållbart producerade livsmedel till alla medborgare oavsett ekonomi, genom bl.a. skattefinansiering.
Andelsjordbruk	direktavtal mellan konsument och producent där risken delas mellan parterna. Skörden delas därefter mellan ägande parter.
Matvärn	när en mindre grupp människor går samman lokalt och producerar mat som sedan delas på olika sätt mellan medlemmarna.
CSR	Corporate Social Responsibility är ett begrepp som beskriver företags ansvar för sin påverkan på samhälle, miljö och ekonomi.



Tillbakablickar och uppföljning

I den här delen erbjuds en fördjupning och uppdatering kring vad som har hänt sedan Ätbart publicerade tidigare matbanksrapporter.

Maktobalans mellan matbanker och dagligvaruhandeln

I "Matbanksrapporten #1: av vilka och hur omfördelas mat i Sverige?" samlade Ätbart civilsamhällets erfarenheter av att hantera överskottsmat från dagligvaruhandeln. Vi fann bland annat att det rådde en utbredd maktobalans. Matstödjande organisationer uppgav att de mottog livsmedel som felmärkta ostar, mejeri med kort datum och kaffe med vakuumsläpp, men att butikerna i stor omfattning även skickade med möjliga grönsaker, kycklingfärs som passerat sista förbrukningsdag, halvätta godisbitar som sopats ner i påsar och vetemjöl som kontaminerats med tvättmedel.

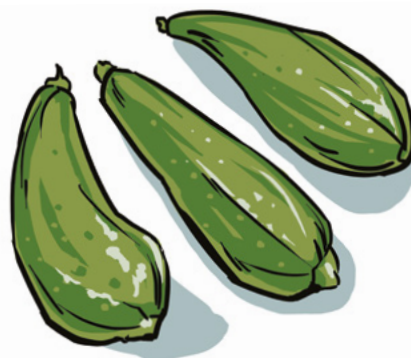
På grund av mottagarnas akuta behov av mat menade många att de inte tordes påtala problemen, då man befarade att butikerna skulle avbryta samarbetet om man blev besvärlig. I syfte att påverka samarbetet mellan medlemmarna i Svenska matbanksnätverket och dagligvaruhandeln i en mer jämlik riktning, etablerade Ätbart samarbeten med tre rikstäckande butikskedjor. Ätbart tog genom detta på sig ansvar att administrera butikssamarbeten, se till att avtal tecknades och att rapportera uppåt om ohållbara samarbeten. Enligt kedjornas hållbarhetsavdelning var detta ett sätt för företaget att ta ansvar för samarbeten och livsmedel som skänks från deras respektive butiker.

Vid uppstarten av samarbeten mellan matbanker och butiker har Ätbart bland annat informerat om att matavfall inte ska skickas med, utan att sådana transaktioner bryter mot lagen. Sakkunniga på Naturvårdsverket uppger att:

"Om det [maten] har hunnit bli avfall så blir det en avfallstransport och den kräver åtminstone att transportören har gjort en anmälan till Länsstyrelsen (kanske behövs t.o.m. tillstånd) och den som tar emot avfallet behöver ha tillstånd för det."⁴

Samarbetet med livsmedelskedjorna innebar att Ätbart fick en tydlig inblick i företagets vision om att minska matsvinnet. Tre av de största butikskedjorna har nationellt satta mål om att alla butiker ska ha ett samarbete med en matbank senast 2026. När detta skrivs i april 2026 är de i princip i mål, mycket tack vare Ätbarts insatser. Dessa målsättningar visste emellertid en överväldigande majoritet av matbankerna ingenting om.

Ätbart har tillsammans med medlemmar i Svenska matbanksnätverket understrukit och informerat om att matbanker inte står i någon tacksamhetsskuld till sina partners – utan att samarbetet möjliggör en oavlönad tjänst. Detta inte minst till följd av den uppdaterade avfallsförordningen från 2024, vilken innebär att butikspersonalen måste separera biologiskt avfall från sin förpackning innan det kasseras. Uppfattningen att donationer är just en gåva påverkar maktdynamiken, något som försvårar möjligheten att tacka nej till vissa produkter, eller att lämna tillbaka avfall. Att ställa krav på ekonomisk kompensation för utförda tjänster såsom källsortering eller svinnreducerande arbete är ofta otänkbart.



Prekära livssituationer

I slutet av 2025 släppte Röda Korset rapporten "Humanitärt bokslut: röster från civilsamhället om social utsatthet i Sverige". Den innehåller vittnesmål och svar från 109 civilsamhällesorganisationer. Rapporten visar med tydlighet att matstödet ökar. Det delas ut matkassar, serveras måltider, öppnas sociala matbutiker. I Röda Korsets egna enheter har matstödet ökat med 138% mellan 2023-2024. Maten som omfördelas består i regel av dagligvaruhandelns överskott. Att människor behöver stöd råder det ingen tvekan om. Men problemet är egentligen inte att människor saknar mat, något som forskaren Marcus Herz understryker, utan den prekära livssituation som allt fler tvingas in i.⁶

Röda korset beskriver att orsakerna bakom det ökade behovet av stöd är en allt mer restriktiv och begränsande migrationspolitik. Myndighetsbyråkratin är svårtolkad och otillgänglig. Stödinsatser kopplade till bland annat bidrags- och arbetsansökningar blir svårare att hinna med när organisationerna i allt högre utsträckning ägnar sig åt akut matstöd. Enligt Johanna Saunders, tematisk rådgivare på Röda Korset, kan det finnas anledning att skilja på frågan om matsvinn och matstöd. I enlighet med Herz menar Saunders att frågorna handlar om olika saker. Att donationer lyfter bort en del av kostnaden för mat är en sak. Vad gäller frågan om egenmakt som ofta kopplas till vissa former av matstöd, betonar Saunders andra alternativ som kan fungera stärkande för mottagarna. Exempelvis arbetar organisationen med att dela ut vouchers och presentkort, något som potentiellt minskar risken för svinn i hushållet. En annan farhåga som identifierats och upplevts av såväl Röda Korset som av andra lokala organisationer som bedriver matstöd, är att kommunen hänvisar till civilsamhället istället för att exempelvis betala ut nödbistånd.

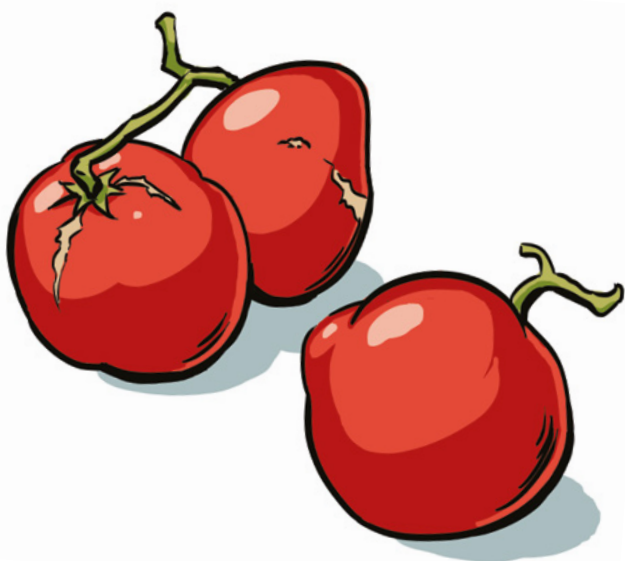
I Matbanksrapporten #1 framhölls att överskottsmat inte kan utgöra en konsekvent och stabil källa för stöd till människor som lever i ekonomisk utsatthet, eftersom flödet av överskott påverkas av branschens ansträngningar att minska svinn, vilket innebär ett prekärt flöde av livsmedel till civilsamhället. Många organisationer behöver fortfarande köpa in mat för att täcka behovet, vilket ibland gör att donationer även leder till merförsäljning när organisationen ändå är på plats i just den butiken. Krasst sammanfattat blir organisationerna som mottar donationer även nya kunder. Samtidigt beskriver Röda korset och många andra att det råder en utbredd brist på finansiering och lokala organisationer går på knäna. Åtbart har exempelvis under våren 2026 fått vittnesmål från matbanker som menar att kostnaderna för det drivmedel de nyttjar för att hämta överskott blir för höga. Dessa har i vissa fall vänt sig direkt till kedjan som de hämtar överskott från med förfrågan om ekonomisk kompensation i någon form, men fått avslag.

Fler matkassar löser inte problemen

I rapporten "Used by: how businesses dump their waste on food charities" från mars 2025 beskrivs den ojämlika relationen mellan välgörenhetsorganisationer och livsmedelsaktörer i den brittiska kontexten:

*"Too often, food aid organisations find themselves not just distributing food but managing waste - waste that food businesses should have taken responsibility for in the first place. Damaged, expired, or nutritionally inadequate food is passed onto food banks and community groups, leaving volunteers to bear the burden of sorting, repackaging, and disposing of what cannot be used. The costs, both financial and emotional, fall not on those creating the waste but on those already struggling to support people in food poverty."*⁷

Problemet som beskrivs existerar även i Sverige. Genom Åtbarts arbete med administration av butiks-samarbeten har det dock blivit tydligt att det i regel inte handlar om enskilda butiksanställdas ovilja eller non-





chalans när otjänlig mat har gått till donation. Tvärtom har mötena med närmare tvåhundra butikschefer visat att det finns en stor vilja att göra gott för människa och klimat. Möjligen kan en bidragande faktor vara att ytterligare uppdrag i form av svinnhantering i butiksled landar på en redan pressad yrkesgrupp. Det har nyligen rapporterats om stress, ojämlika löner och begränsad möjlighet att jobba heltid för butikspersonal.⁸ Frågan är hur hållbart det är att dagligvaruhandelns svinnpblematis delvis ska lösas genom god vilja mellan en i regel pressad yrkesgrupp och volontärer från civilsamhället.

I Matbanksrapporten #1 fokuserade vi på relationen mellan dagligvaruhandeln och lokala organisationer. I Matbanksrapporten #2 vände vi blicken mot relationen mellan livsmedelsindustrin och det växande fenomenet sociala matbutiker. Axfood tog initiativ till modellen år 2015 och sociala matbutiker drivs sedan dess av välgörenhetsorganisationer. Den mest framstående kedjan är Matmissionen som drivs av Stadsmissionen. I Matmissionens arton livsmedelsbutiker återförsäljs donerade produkter till 30% av marknadspriset. Rapporten identifierade risken att överskottsmodellen förstärker ohållbar livsmedelsproduktion, främjar ohälsosamma kostvanor i låginkomsthushåll, möjliggör företagsmässig "greenwashing" samt förskjuter kostnaderna för hantering av matsvinn till stat och civilsamhälle. Att donationer inte adresserar grundorsakerna till att svinnet uppstår, ej heller kan beskrivas som förebyggande framkommer även i rapporten "Utvärdering av åtgärder för minskat matsvinn":

Det är viktigt att notera att ingen av insatserna [exempel utgår från Stadsmissionens Matcentral och Allwin, förf. anmärk.] direkt adresserar grundorsa-

kerna till matsvinn, som överproduktion eller brister vid beställningar. Båda initiativen har utvecklat rutiner och riktlinjer för donationer, vilket gör det enklare för företag att bidra.⁹

Utifrån rapporten "Barnfamiljers ekonomiska svårigheter 2026" är det tydligt att donationer inte adresserar grundorsakerna till matfattigdom heller. Över sjuhundra föräldrar har intervjuats. Hälften av gruppen ensamstående föräldrar med låga inkomster uppger att de haft svårt att köpa näringsrik mat det senaste året. Fyra av tio (41 procent) bland ensamstående uppger även att de har haft svårigheter att själva kunna äta sig mätta de senaste sex månaderna. På frågan om vad föräldrarna skulle göra vid ett tillskott på tusen kronor i månaden var det vanligaste svaret att de skulle: "köpa bättre mat till familjen."¹⁰ Svaren kommer delvis från familjer som mottar olika sorters matstöd. Ingenstans står att läsa att de önskar ett bättre utbud av donerad eller återförsäld överskottsmat.



Marknaden svämmas över av ultraprocessade produkter

Den konventionella livsmedelsbranschens donationer består till viss del av ohälsosamma och ohållbara produkter, och kan bestå av "skräpmat", såsom ultraprocessade snacks, godis, läsk och såser – sådant som riskerar att förvärra befintliga hälsoklyftor. Dessutom visar en ny studie i Nature att så kallade "discretionary foods", vilket på svenska ibland kallas ETNF-livsmedel (energitäta och/eller näringsfattiga) har en oväntat hög inverkan på klimat och miljö. Dessa livsmedel som har ett högt innehåll av mättat fett, socker, salt eller alkohol, är 'icke-nödvändiga', ofta ohälsosamma, och utgör en undvikbar belastning för miljön. Genom att minska konsumtionen av ETNF-livsmedel i alla befolkningsgrupper möjliggörs en minskning av matens miljöpåverkan.¹¹ Precis som artikeln påvisar fyller dock ETNF-livsmedel, såsom chips och godis, till viss del andra, exempelvis sociala, värden.

Frågan är emellertid om svinraddande av dessa produkter verkligen bör räknas som en hållbarhetsinsats ur mat-svinnspektiv. Platser som skapats för att stötta människor i temporära situationer av ekonomisk utsatthet såsom matbanker och sociala matbutiker – säljer till följd av detta överskottsvaror som inte är lämpliga för att ge näring åt vuxna och växande barn till ett mycket lågt pris, något som i den svenska kontexten även synliggjordes i Andreas Jakobssons reportage "Låt dem äta kakor" i Magasinet Filter. Samma bild återspeglas i artikeln "The emergence of Social Supermarkets in Britain".¹²

Vare sig livsmedelsföretagens inverkan på civilsamhället, eller det prekära svinnbaserade matstödet, är exklusiva fenomen för Sverige.¹² När Ätbart bjöds in att medverka vid FEBA:s (European Food Bank Federation), årliga matbankskonferens i Dublin 2025, uppgav flera medlemsländer att de utan de ultraprocessade produkterna skulle behöva stänga sin matbank på grund av varubrist. Detta behöver förstås i kontexten av att företag som General Mills är ett av nätverkets viktigaste sponsorer. Företaget bidrar med både livsmedel och ekonomiskt kapital.¹³ En snabb googling synliggör hur omfördelning av produkter som Cocoa Puffs och Cheerios blivit förenliga med hållbarhetsinsatser för minskat matsvinn.

Förflyttning av ansvar

Efter lanseringen av Matbanksrapporten #2 har debatten kommit att domineras av frågan om huruvida det är "hälsosam eller inte hälsosam" mat i de sociala matbutikerna. Borde man kräva att organisationerna tar ansvar och tackar nej? För Ätbart handlar frågan snarare om att belysa hur måluppfyllelse i ett fält skapar problem i ett annat. I fråga om de sociala matbutikerna kan de, i likhet med andra butiker, antingen höja priset på ohälsosamma produkter och därmed riskera svinn. Om de vinnar behöver de avsätta arbetskraft för

avfallshantering. Eller så kan de sälja ut överskottet och minska svinnet (i de egna leden), samtidigt som man alltså därigenom bidrar till att exponera människor för ohållbar produktion och konsumtion. Oavsett hur organisationen agerar, är det tydligt att ansvaret för överproduktionen har förflyttats från företagen som genererar det till civilsamhället.

Av förklarliga skäl återkommer även frågan om beredskap i relation till matstöd. Även här är det dock möjligt att tala om ett förflyttat ansvar. Man kan ifrågasätta varför civilsamhället, snarare än offentliga institutioner, ska bära ansvaret för Sveriges beredskapsstrategi. Elinn Leo Sandberg, forskare inom socialt arbete, påtalar att:

"Kriser tenderar att drabba redan resurssvaga grupper hårdast. Här finns också en tydlig motsättning mellan vad vi vet och vilka praktiska förutsättningar människor faktiskt har. Exempelvis rekommenderar Myndigheten för civilt försvar, MCF, att medborgare ska ha tillgång till mat för minst en vecka vid en kris- eller beredskapssituation. Samtidigt saknar personer som exempelvis har ekonomiskt bistånd från socialtjänsten, en annan offentlig instans, det ekonomiska utrymmet för denna beredskap".¹⁴



CSR - Corporate Social Responsibility

För aktörer inom livsmedelsindustrin höjer livsmedelsdonationer deras CSR-profiler inom både sociala och miljörelaterade frågor. I forskningsartikeln "The growth of food aid in Sweden" står att:

*Being associated with the food aid raises their [livsmedelsföretagens, förf. anm.] CSR profile in what is today essential issues for almost any business. One reaction the organisations get from companies that want to work with them is that "this checks every box of our sustainability agenda", both social and environmental.*¹⁵

Idag är det, precis som forskarna beskriver, nödvändigt för seriösa företag att redovisa att de tar något slags samhällsansvar. Frågan om vad detta ansvar egentligen innebär har diskuterats sedan

1950-talet.¹⁶ Medan fadern till CSR, Howard R. Bowen, och hans anhängare menade att företagens ansvar bör inbegripa det allmännas bästa och gå i linje med samhällets mål och värderingar¹⁶ speglar ekonomen Milton Friedmans bevingade citat "the business of business is business" inställningen att företag redan tar samhällsansvar genom att öka sin tillväxt. Det finns ingen samlad politisk vision om vad ett företags samhällsansvar bör inbegripa. Kritiker menar att redovisning av CSR kan leda till ytlig rapportering och greenwashing snarare än reellt förändringsarbete.¹⁷ Exempel på reellt förändringsarbete skulle exempelvis kunna inbegripa att livsmedelsföretag tar ökat ansvar för produktionsmetoder och näringsinnehåll, snarare än att exempelvis fokusera på att redovisa för hur man hanterar överskottet.

EU:s matsvinnsmål har blivit juridiskt bindande

EU har nyligen beslutat om juridiskt bindande mål för minskat matsvinn. Mot denna bakgrund har regeringen gett Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket i uppdrag att sammanfatta förslag på hur målen ska uppnås.¹⁸

Juridiskt bindande matsvinnsmål

EU:s medlemsländer ska till och med år 2030 reducera mängden livsmedelsavfall med:

- 10 % totalt i livsmedelsindustrin
- 30 % (per capita) i butiks- och konsumentled, vilket inkluderar grossist, restauranger, offentlig måltid och hushåll

Dessa mål är betydligt lägre än målet att halvera matsvinnet utskrivet i Agenda 2030. Målen är sedan september 2025 bindande och ska uppnås senast den 31 december 2030. Om Sverige misslyckas med att uppnå målet riskerar staten vite. Det finns även skrivningar om att underlätta för livsmedelsdonationer:

*"Medlemsstaterna ska, efter samråd med livsmedelsbanker och andra organisationer för omfördelning av livsmedel, när så är lämpligt vidta åtgärder på grundval av eventuella befintliga nationella system för livsmedelsdonationer, för att säkerställa att ekonomiska aktörer som enligt medlemsstaterna har en viktig roll när det gäller att förebygga och generera matsvinn, föreslår donationsavtal till livsmedelsbanker och andra organisationer för omfördelning av livsmedel för att underlätta donation av osålda livsmedel [---]."*¹⁹

Hur uppdraget om minskat svinn ska tolkas i den svenska kontexten är inte utrett än. Skulle donationsmetoden, som EU delvis föreslår, bli aktuell är det relevant att reflektera över den svenska utvecklingen. Avtal mellan matbank och butik kan förvisso leda till positiva aspekter och mer jämlika förhållanden. Men problemet med finansiering av logistik, personal, överskottshantering kvarstår. Givet den andel avfall som också skickas med vid donationstillfällen (oavsett avtal), är det viktigt att även säkerställa att svinnet minskat och inte flyttat.

Behov av vidare undersökning

Det har gått två år sedan Matbanksrapporten #1 publicerades. Problemen som formulerades då kvarstår, men det har även tillkommit aspekter värda att ta i beaktande.

1 EU:s bindande matsvinns mål innehåller skrivningar om att främja donationer, men i nuläget saknas en instans som följer upp huruvida svinnet minskar eller förflyttas. Detta innebär alltså att donerade livsmedel som av olika skäl slängs i nästa led potentiellt kan registreras som minskat svinn. Det behövs en politisk medvetenhet och en seriös riskbedömning i vad detta mål kan komma att innebära för civilsamhället, och hur det följs upp.

2 Om livsmedelsdonationer blir en modell för att uppnå målet om minskat matsvinn föreslår Åtbart att följande aspekter tas i beaktande:

- a) Vilka för- respektive nackdelar finns i att systematisera särskilda svinnbaserade sociala matbutiker istället för svinnbaserade lågprisbutiker för allmänheten?
- b) Vilka sociala konsekvenser får det prekära matstödets utveckling? Vilken mat återförsäljs till låga priser?

3 Vad kommer målet att innebära för det lokala civilsamhället? Bör civilsamhället arvoderas för avfallshantering, och vad får en sådan utveckling för konsekvenser för civilsamhällets sociala arbete?

4 Vilka socialpolitiska konsekvenser innebär ökat matbistånd baserat på överskott? Hur undviker vi att kommunen hänvisar till matstöd istället för att betala ut bidrag och nödbistånd?

Serveringsöverskott

Det här kapitlet kommer titta närmare på donationer av serveringsöverskott, framförallt från offentliga kök.

Matsvinn i offentliga kök

Det finns grundläggande problem med matsvinnstatistik som är svåra att komma runt. Exempelvis visar uppskattningar att endast mellan 26 - 31,7% av hushållens livsmedelsavfall räknas som matsvinn, vilket beror på att det slängs skal, ben och annat som räknas som avfall och inte svinn^{21,22}. Ju mer mat vi lagar från grunden hemma, desto mer rapporteras det att hushållen slänger. Hur det ska gå att jämföra med exempelvis dagligvaruhandeln eller industrin är svårt hur mätningen än ser ut. Det går inte att jämföra vikten avfall på ett kastat bananskal, vilket ofta slängs i hushåll, med kastade bananer, vilka ofta kastas i butiker.

I offentliga kök kan man däremot få en betydligt tydligare bild av hur mycket som är svinn och hur mycket som är avfall. I offentliga kök mäts matavfallet i tre kategorier: kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn. De två sistnämnda kan huvudsakligen klassas som matsvinn, medan kökssvinnet kan vara en blandning av svinn och avfall.

Livsmedelsverkets sammanställning av kommunernas matsvinn 2024 visar att 38 000 ton²², vilket motsvarar över 100 miljoner måltider, går till spillo i offentliga kök varje år. Även om 100 miljoner måltider är mycket i faktiska tal, så står livsmedelsavfallet i offentliga kök endast för under 3% av det totala livsmedelsavfallet

i Sverige. Trots de blygsamma siffrorna i jämförelse med totalen så är det ändå viktigt. Små procentuella ökningar får snabbt stora konsekvenser för den totala mängden. Huvudsaken är inte heller vad andra "sektorer" gör utan att vi fokuserar på att skapa strukturer och rutiner som gör att näringsriktig och bra mat kan komma till användning.

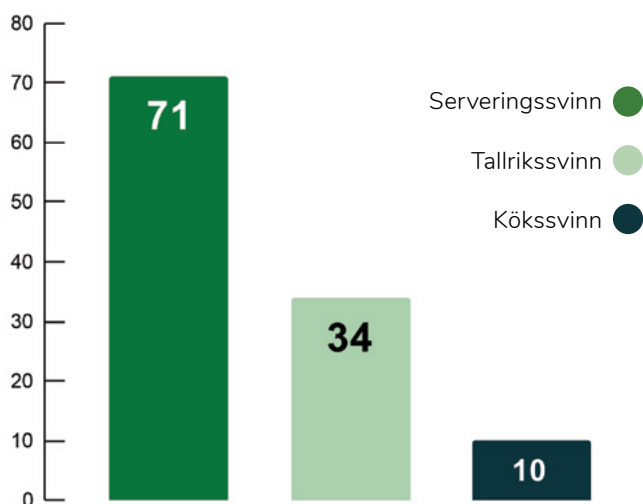
Generellt har kommunala måltidsverksamheter relativt lågt svinn. Många har kommit långt i sitt arbete med att förebygga och minska matsvinnet. De data som Livsmedelsverket har samlat in mellan 2020 och 2025 visar dock att matsvinnet minskar för långsamt för att nå målet i Agenda 2030 att halvera matsvinnet mellan 2020 och 2030.²³ Potentiellt gäller det även för att nå EU:s bindande matsvinns mål, läs mer om dessa på sidan 9.

”Om inte kommunernas åtgärder för att minska matsvinnet blir fler eller mer effektiva når vi troligen inte de uppsatta miljömålen”,

enligt Karin Fritz på Livsmedelsverket.²³

Matsvinn i äldreomsorgen

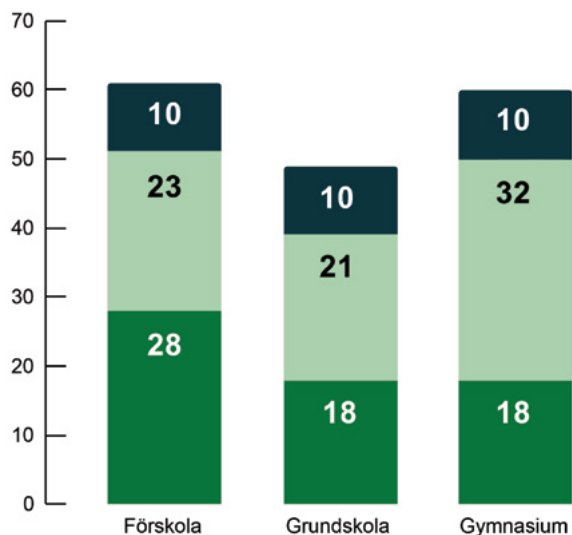
Gram per portion (kökssvinn) respektive gram per ätande (serverings- och tallrikssvinn). Viktat medelvärde.*



* Livsmedelsverkets Rapportserie – L 2025 Nr 09

Matsvinn i skolan

Sammanlagt matsvinn från kök, servering och tallrik. Gram per ätande, viktat medelvärde.**



** Livsmedelsverkets Rapportserie – L 2025 Nr 07

Den offentliga måltidens värde

Offentliga måltider har haft låg status, och ansetts vara "andra klassens mat". Samtidigt har skolmaten varit, och är fortfarande, en central del av välfärdsstaten. En studie från 2015 visade att många tycker att gratis, skattefinansierade, skolmåltider är en rättighet. Enligt måltidsforskaren Richard Tellström har skolmaten i vissa fall fungerat normerande för hushållen. Mat som uppskattats av barnen, har inspirerat föräldrar att laga samma eller snarlika rätter hemma.²⁵



Kvaliteten på maten inom äldreomsorgen är omdebatterad, och problemen med undernäring bland äldre har fått mer uppmärksamhet på senare år. Det har lett till en rad olika nationella förbättringsinitiativ. Livsmedelsverket har gett ut råd både för bra mat till äldre (2018) och i skolan (2011). Fokuset för de offentliga måltiderna har huvudsakligen varit att ge föda, och inte matupplevelsen som helhet. Livsmedelsverkets råd har bidragit som utgångspunkt i ett pågående utvecklingsarbete.²⁴

Under 2010-talet började ett statusskifte att ske, offentliga måltider började få högre status. Andra aspekter som påverkar måltidsupplevelsen, och även hållbarhetsaspekter, blev vanligare att ta i beaktning. Att se hela matkedjan från jord till bord blev även mer förekommande. De offentliga måltiderna började ha fokus på mjuka värden som glädje och trevnad, tanken om måltidsupplevelsen började mer efterlikna den privata restaurangbranschen.²⁴

Med tanke på att det serveras 3 miljoner måltider i offentliga kök om dagen, och den offentliga sektorn enligt uppskattningar står för 40% av måltiderna som äts utanför hemmet – har måltiderna även ett viktigt symbolvärde. Offentliga kök är viktiga aktörer inom det svenska matsystemet, på grund av den stora mängd livsmedel som köps in samt de möjligheter som verksamheterna har att bidra till förändringar av beteenden och attityder.²⁴

“Varje dag serveras cirka 3 miljoner offentliga måltider i vård, skola och omsorg. Livsmedel som köps in till de offentliga måltiderna uppgår till en kostnad av cirka 10 miljarder kronor årligen. Även om det utgör en liten del av den totala livsmedelskonsumtionen har de offentliga måltiderna ett viktigt signalvärde för alla matgäster. Vilka ambitioner kommunerna har kring måltiderna kan därför ha stor betydelse för samhällsutvecklingen.”²⁶

Förutom att det påverkar matvanorna att bli mer hållbara och hälsosamma, finns även möjligheter att arbeta med inställningen och synen på matsvinn. Det mest effektiva är alltid att förebygga att matsvinn uppstår, och i just kommunala verksamheter är det centralt att den planerade mängden mat faktiskt äts upp. Måltiderna är planerade per person, och det finns varierande orsaker till att maten inte äts.

Minska mängden mat eller äta upp?

Även om livsmedelsavfall i offentliga kök endast står för 3% eller mindre av det totala livsmedelsavfallet i Sverige, så finns det alltså ändå skäl att värna om att det minskar. Dels så är det mesta faktiskt matsvinn, då kökssvinnet i offentliga kök är mycket lågt. Dels är måltiderna skattefinansierade. Man kan även tillägga att 39% av maten som tillagas i offentliga kök är ekologisk, vilket sticker ut i positiv bemärkelse internationellt.²⁷ Målbilden på 60% ekologisk upphandling i 2017 års livsmedelsstrategi ligger inte kvar i Livsmedelsstrategin 2.0 från 2025.²⁸ Serveringsöverskott är även svinn som till största delen består av näringsriktiga, rena råvaror. Ur ett resursperspektiv så har tillagad mat dessutom bidragit ytterligare till olika typer av resursanvändning genom livscykeln från jord till bord.

Utöver dessa anledningar förekommer även ekonomiska argument för att minska matsvinn i offentliga kök. 2024 års matsvinn motsvarar 370 miljoner kronor, bokstavligen rakt ner i soptunnan. Det är 3,7% av de totala inköpskostnaderna på 10 miljarder kronor.²⁶ Det är dock viktigt att ta i beaktande att detta inte nödvändigtvis innebär att det finns riktigt så mycket pengar att "spara". Måltiderna inom offentlig verksamhet är nog uträknade och dimensionerade efter antal elever eller personer inom omsorgen. Det är därför minst lika viktigt att förstå varför maten inte äts upp.

Inom skolan kan elever uppleva stress, gruppträck eller välja att avstå skolmaten och äta någon annanstans eller inte alls. En del av svinnet beror på elevfrånvaro, medan en del beror på att eleverna är i skolan men inte äter av maten. Beroende på orsak, behövs helt olika insatser. Livsmedelsverket lyfter bland annat fram förslag på att främja hur mer mat kan ätas upp i skolor

”Det här är ett mottagningskök, så vi har ingen möjlighet att ta vara på maten som blir över, vi har inte ens möjlighet att kyla ned den och spara till nästa dag. Även om vi erbjuder personal att köpa Klimatlådan och det alltid är några som köper av den, så får vi ändå mat över varje dag. Att maten nu hämtas upp innebär inget merarbete alls för oss, snarare mindre arbete då vi slipper slänga den.”

– Kökspersonal i gymnasieskola som donerar serveringsöverskott

genom att förbättra måltidsmiljön, använda skolmål-tiden som en resurs i undervisningen, schemalägga tillräckligt med tid och involvera barn och elever i matsvinnarbetet.

“Matsvinnet inom skolor och förskolor har minskat jämfört med tidigare år men minskningen går för långsamt. Barnen får inte i sig tillräckligt med mat och miljön belastas i onödan när mat produceras men inte äts upp.”²³

Gällande svinn som har med elevfrånvaro att göra, så uppstår en del av serveringssvinnet på grund av problem relaterade till kommunikation och logistik. Ett tillagningskök i en verksamhet kan lättare anpassa mängden de lagar, eller åtminstone serverar, ifall de får veta på morgonen att 10% av eleverna är sjuka. I ett mottagningskök är beställningar lagda sedan tidigare och det blir mer komplicerat om centralköket ska få information om frånvaro samma dag och dessutom ska tillhandahålla metoder för att anpassa mängden så kort inpå. Att hitta kommunikationsvägar, logistik och bättre förutsättningar både i centralkök och mottagningskök skulle därmed potentiellt kunna förebygga matsvinn som uppstår på grund av felaktig dimensionering utifrån dagens närvaro.

För att komma åt andra orsaker till serveringssvinn och tallrikssvinn så handlar det troligtvis mer om att prioritera Livsmedelsverkets förslag på förebyggande åtgärder som nämns ovan. I en studie från 2025 gjord av Sveriges Lantbruksuniversitet och Stockholm Environ-

ment Institute har forskare även studerat hur sociala strukturer och beteenden i skolmatsalar påverkar matsvinnet.²⁹ Deras resultat visade att 1) äldre elever slänger mer och 2) extroverta personer och de som var i grupp tenderade att slänga mer. I intervjuer framkom att yngre elever (innan årskurs 6) dels övervakas under lunchen och dessutom tycker mer om att följa regler och få beröm, medan äldre elever brydde sig mindre om belöningar för att minska matsvinnet. Studien visar att högstadie- och gymnasieelever framförallt är de grupper som är svårast att komma åt när det gäller skolmaten.

Syftet med att minska matsvinnet är inte uteslutande en miljöfråga, utan lika mycket en fråga om hur skolan, och samhället, får elever att äta tillräckligt av den mat som serveras. Det finns åtskilliga studier och rapporter om hur måltiderna spelar en viktig roll för koncentration och i förlängningen studieresultat. Det finns även flera exempel på skolor som infört gratis frukost på skolan, som vittnar om lugnare elever.³⁰

För att förstå varför elever väljer bort skolmaten helt eller har högt tallrikssvinn, är det även viktigt att förstå och undersöka social dynamik samt vilka andra influenser barnen påverkas av gällande matval. Något som har diskuterats i många länder den senaste tiden är exempelvis reklam och marknadsföring av ohälsosamma livsmedelsprodukter riktade till barn. I vilken utsträckning det potentiellt påverkar att barn och ungdomar väljer bort skolmaten och istället köper snacks i närmaste butik, finns det inga studier på i Sverige idag.



Centralisering för främjande av resursslöseri?

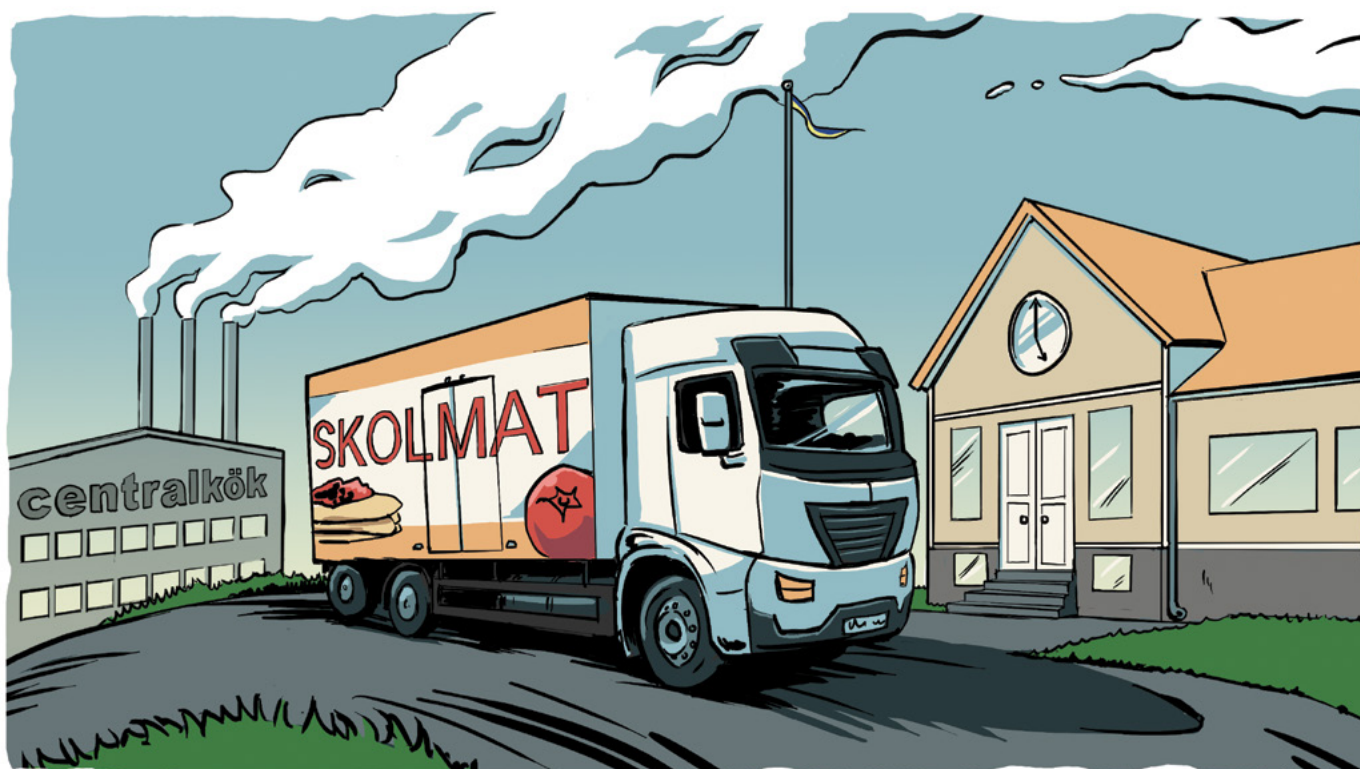
Anledningarna som beskrivits under vår kartläggning av när det är svårt att förebygga överskott, och i förlängningen matsvinn, stämmer väl överens med observationer av forskare på Sveriges Lantbruksuniversitet och Stockholm Environment Institute som nyligen publicerades.²⁹ De beskriver bland annat att det är mer svinn i mottagningskök än i tillagningskök. Det är inte första gången studier visar på detta resultat, även studier från bland annat 2009, 2013, 2014 och en fallstudie från Sala kommun från 2016 drar samma slutsats. Mottagningskök är den mest bidragande riskfaktorn för att det totala svinnet är högre i offentliga kök. Det är huvudsakligen serveringssvinn som har en tendens att öka.³¹

Det visar att det finns strukturella problem med centralkök och mottagningskök när det kommer till att förebygga matsvinn. Det blir därmed tydligt var det borde läggas resurser för att i grunden främja system som minimerar risker för resursslöseri. Att förändra strukturen av matförsörjningen inom kommunala verksamheter ser ut att vara central för att minska matsvinnet, men det är ett långsiktigt arbete.

Trots att detta problem varit känt i snart två decennier verkar det inte stå högt upp på den politiska agendan att förändra systemet med mottagningskök. Upplägget med centralkök som levererar till mottagningskök må vara effektivt på vissa sätt ur ett ekonomiskt perspektiv, men det försvårar också möjligheten att ta vara på maten.

Detta extra svinn utgör 5 % av kommunens uppmätta svinn. Om antagandet görs att mätperioderna är representativa för hela året motsvarar detta 2,4 ton matsvinn per år som kan förklaras av att kommunen har två mottagningskök.

– Exempel från Sala kommun³¹



Förebyggande och hantering

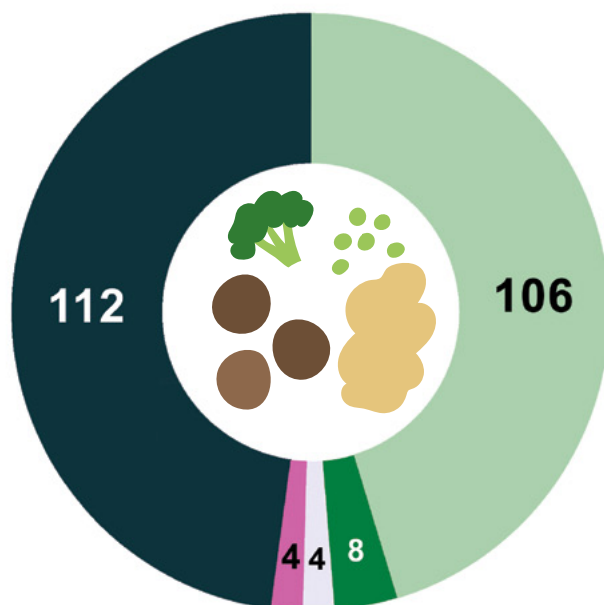
Det pågår mycket arbete runt om i landet för att ta hand om serveringsöverskott som under nuvarande förutsättningar varit svårt att förebygga, exempelvis i mottagningskök. Under våren har Åtbart kartlagt bland annat just hur landets kommuner hanterar det serveringsöverskott som uppstår i kommunala kök. Vi har sett att många kommuner i huvudsak bedriver förebyggande arbete för att minimera att matsvinn uppstår, och att det finns många kreativa lösningar för att ta vara på mat som inte ätits upp och återanvänds i andra måltider.

I de 234 kommuner som svarat i vår undersökning, var konceptet Klimatlådan det absolut vanligaste sättet att ta hand om serveringsöverskott. Som syns i diagrammet, har många kommuner uppgett att de inte har någon åtgärd för att ta vara på serveringsöverskott. Om det är för att de ännu inte har infört rutiner att ta hand om det, eller om de exempelvis kan servera maten igen och därmed redan har ett lågt serveringssvinn, framgår inte.

Vad händer med serveringsöverskott i kommunerna?

Baserat på svar från 234 av 290 kommuner

- Klimatlådan
- Doneras till välgörenhet
- Klimatlåda & donation
- Intern användning i annan verksamhet
- Kastas



Donationer

En del kommuner har istället, eller även, valt att donera serveringsöverskottet till någon lokal organisation som omfördelar maten för välgörande ändamål. Exempelvis kan det vara kyrkans verksamhet som erbjuder personer i behov en matlåda. Det är relativt ovanligt att donera överskott till välgörenhet. I vår kartläggning har endast 12 kommuner uppgett att något sådant förekommer. Det är vanligare att serveringsöverskott från skolmatsalar skänks, men det förekommer även samarbeten inom äldreomsorgen. Exempelvis där färdigförpackade matlådor som körs ut med hemtjänsten skänks när de har överproducerats.

För att serveringsöverskott ska kunna doneras, så krävs dock viss logistik för att säkerställa en livsmedelssäker hantering. Maten behöver kylas ner eller hållas varm, förflyttas från kommunalt kök till mottagande organisation, och i de flesta fall packas i matlådor. Detta kan

lösas på många olika sätt som helt beror på de lokala förutsättningarna. Det finns intresse i de kommunala måltidsorganisationerna att kunna införa liknande lösningar. En del kommuner kombinerar med att i första hand erbjuda Klimatlådan, och det som ändå blir över skänks då till en extern organisation.

Något som det tyvärr helt saknas data kring är hur serveringsöverskott hanteras hos privata utförare av välfärdstjänster. Inom exempelvis Stockholms stad, som också är en kommun med ett stort antal verksamheter, är exempelvis en stor andel skolor privata. Åtbart har genom Svenska matbanksnätverket kännedom om att det förekommer en del donationssamarbeten mellan privata skolor och välgörenhetsorganisationer. Det finns även kommuner där lokala enheter, kommunal livsmedelskontroll och matbank fått avslag från den privata skolkoncernens huvudkontor att inleda ett donations-

samarbete med serveringsöverskott. I Kristianstad hade exempelvis matbanken som samverkar med det kommunala avfallsbolaget fått godkänt av miljöinspektionen att omfördela serveringsöverskott från skolkök. Planen var satt i rullning men fick avvecklas när cateringföretaget drog i bromsen med anledning av risk för påverkan på varumärket.

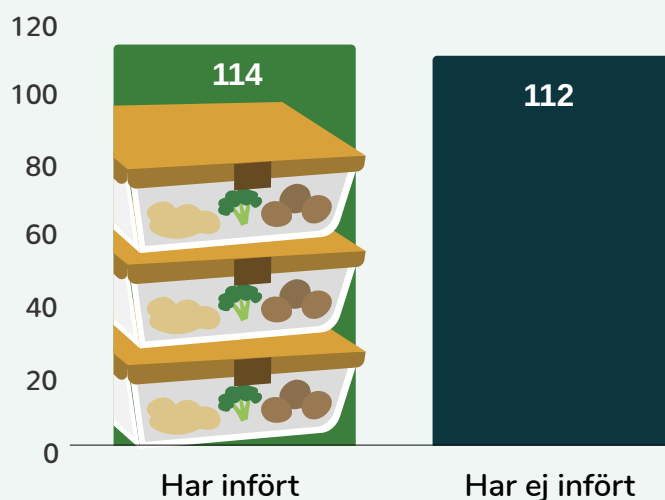
KliMATlådan

KliMATlådan är ett koncept som i regel innebär att personal i verksamheten och ibland även elever på skolan kan fylla en medhavd matlåda (eller köpa en plastlåda på plats) med rester som är över när måltidsserveringen är slut för dagen, och betala självkostnadspris. Minst 114 av landets 290 kommuner har redan infört detta i något eller alla sina kök. Vanliga riktlinjer:

- Ska alltid bestå av överskott. Syftet är att minska matsvinnet.
- Får inte främja systematisk överproduktion.
- Kan inte garantera en fullvärdig måltid.
- Säljs endast under en begränsad tid.
- Matlådan säljs för självkostnadspris.

En del kommuner har dock inte haft möjlighet att införa KliMATlådan av olika anledningar. På mindre orter rör det ofta frågor om konkurrens – där det är en liten befolkning och restaurangägare har svårt att gå runt som det är. Ibland rör det mer administrativa hinder som problem med betalningslösningar. Ibland handlar det om snäva tolkningar rörande förmånsbeskattning, som skapar tidskrävande administration och gör det mindre attraktivt att köpa matlådan då priset blir högre.

Kommuner som infört KliMATlådan i någon verksamhet



Egen omfördelning

I vissa kommuner förekommer även att serveringsöverskottet slussas vidare till en annan kommunal verksamhet, till exempel en fritidsgård där barnen då kan få möjlighet att äta middag. Åtbart har under året blivit kontaktade av några kommuner som själva vill omfördela serveringsöverskott till behövande, i egen regi – exempelvis i samarbete med socialtjänsten. En av fördelarna med detta upplägg är att minska ett steg i logistikkedjan. Kommunerna uppgav även att de ville ta på sig ansvaret för överskottet och inte lägga över det på civilsamhället.

Frystorkning

Några kommuner har även testat en helt annan metod, där de har köpt in en frystork. De frystorkar då överskottet som en del i att bygga upp ett beredskapslager i kommunen. Detta går i linje med regeringens beredskapsförslag om kommunens ansvar för lagring av livsmedel, vilket också inbegriper lagring av insatsmedel. Även om det kan vara positivt att ansvaret för detta blir lokalt påpekar Gunnar Rundgren och Ann-Helen Meyer von Bremen att: "utredningen föreslår samtidigt inga åtgärder när det gäller den sårbara strukturen inom livsmedelskedjan, trots att det är där den största sårbarheten finns."³²

Intervju

Gisela Pernersten, sektionsledare Matakuten Söderhamn

Matakuten Söderhamn drivs som en verksamhet av föreningen Kyrkorna i Söderhamn. Även om organisationsformen skiljer sig, så är konceptet och arbetssättet detsamma som på Matakuten i Gävle och Sandviken. Kyrkorna i Söderhamn driver en stor second hand-butik precis intill Matakuten. All vinst från butiken går till föreningen som i sin tur delar ut pengarna till olika verksamheter, föreningar och initiativ i Söderhamn. Det var med hjälp av ekonomiska medel från Kyrkorna i Söderhamn som Matakuten kunde starta, men på sikt ska Matakuten vara helt ekonomiskt fristående med hjälp av endast företagssponsorer.



Hur började era samarbeten med kommunala kök?

Projektledaren från Kyrkorna i Söderhamn tog kontakt med kommunen när Matakuten var på väg att starta, redan innan jag började. Efter en del dialog och politiska beslut så blev det till slut bestämt att donationer från kommunala kök till Matakuten godkänns. Vi, och även kommunens livsmedelskontroll, ville gärna börja med något enstaka kök för att få igång rutinen och testa att allt funkar och livsmedelssäkerheten kan upprätthållas. Då allt gick bra, har vi sedan kunnat utöka med fler samarbeten.

Hur fungerar omfördelning av serveringsöverskott i praktiken?

Det kan variera lite beroende på stället vi hämtar på, men generellt så kommer vi dit precis när deras lunchservering är slut. Då är maten varmhållen. Vi kontrollerar temperaturen vid upphämtningen, och tar

med blecken med mat och ställer in i vår kylbil. Sedan åker vi vidare om det är fler ställen vi ska hämta på den dagen. När allt är hämtat åker vi tillbaka till vår lokal och ställer in allt i kylrummet på våra nedkylningshyllor och kollar temperaturen igen. Vi har sedan en rutin att kolla att maten kyls ned tillräckligt snabbt. Morgonen därpå packar vi maten i matlådor, sedan diskar vi blecken. Matlådorna märks med innehåll, datum och "ät senast innan" eller infrysningsdatum om lådan går direkt till frysen. Det avgörs beroende på hur många matlådor som redan finns tillgängliga.

Vad tycker mottagarna om matlådorna?

Vi har hittills bara fått positiva reaktioner. Det har inte varit några kommentarer angående att de inte kan välja vilken låda de får heller, alla verkar nöjda eller så är det inte någon som berättar. Kanske ger folk bara bort matlådor till någon de känner om det är något de inte gillar.





När det var sommar så fick vi väldigt synlig feedback av behovet av en färdig portion mat, då vi såg att folk satte sig i närheten och åt maten direkt.

Vilket arbete innebär detta för er?

Det innebär ett visst merarbete, men för vår del så har vi det alltid relativt lugnt på morgnarna så det har inte

varit något problem att hålla på och packa lådor då. Men såklart varierar det beroende på mängd mat, så det kan vara ganska ojämnt. Någon dag fick vi exempelvis enorma mängder korv och mos. Då tog det mycket tid att ta vara på. Dessutom är det svårt med nedkylning av mos, då det håller värmen bra. I sådana fall, när vi märker att temperaturen sjunker för långsamt eller vet av erfarenhet att det lätt blir problem, så kan vi behöva fördela ut maten på flera blick så att det blir tunnare lager och därmed kyls ner snabbare.

Hur fungerar samarbetet med köken, vad har ni lärt er under den här tiden?

Det har fungerat bra hittills. Det blev lättare att komma igång med ett samarbete efter att några andra var igång, kanske blev det tydligare då att det får göras och blir avstigmatiserat att de har svinn. En lärdom vi har gjort är hur vi kan hantera blecken så de inte blandas ihop i disken och kan returneras rätt. Vi märker blecken med spritpenna var de kom ifrån, då sitter texten kvar i disken, och kan sedan tas bort med handsprit efter. Sådana mindre praktiska lösningar hittar vi med hjälp av att vi alla har med oss olika erfarenheter sedan tidigare.

Ser ni några utmaningar eller risker framöver?

Det kan bli problem med nedkylning om vi skulle börja få mycket mer. Vi har kylrum så det är egentligen inget problem med platsen, men det kan bli problem om det kommer mycket varm mat som gör att nedkylningen går för långsamt. Då skulle vi eventuellt köpa in en blast chiller, vilket är dyrt.





Offentliga måltider och lokal beredskap

Som nämnts på sidan 12, så har utvecklingen av offentliga måltider de senaste åren gått framåt gällande matupplevelsen, hälsa och hållbarhet. Runtom i landet har vi hört från många kommuner att det finns ett stort intresse för mer samverkan med lokala producenter, inköp från mindre gårdar och tillvaratagande av överskott och grödor som faller utanför de estetiska normerna. Upphandlingsregler gör det dock ofta komplicerat eller ibland nästintill omöjligt.

I Livsmedelsstrategin 2.0 nämns lokal mat och offentliga köks roll i att stärka svensk livsmedelsproduktion. Hur detta ska gå till i praktiken är dock otydligt. Det saknas bland annat konkreta satsningar på ett nationellt plan för att förenkla upphandlingar och inköp från lokala producenter. Det framgår inte heller vilka produktionsmetoder som bör främjas.

“Det har inom ramen för arbetet med Livsmedelsstrategin 2.0 kommit in ett betydande antal synpunkter om att en större andel lokalproducerad mat behöver kunna komma i fråga i de offentliga upphandlingarna. Regeringen kommer att fortsatt arbeta för att utveckla den offentliga måltiden och bidra till att den stärker svensk livsmedelsproduktion och försörjningsberedskap.”³³

Att möjliggöra lokal upphandling är dock något som en del kommuner och geografiska områden tagit i egna händer. En del kommuner använder dynamiskt inköpsystem (DIS), som är mer flexibelt och möjliggör bland annat fler leverantörer.³⁴ Det finns även exempel på lokala grossister och gemensamma digitala plattformar för att underlätta lokala inköp, och då även möjlighet för kommunerna att köpa in “andrahandssortering”.

Utifrån Ätbarts kartläggning verkar estetiska normer vara sekundärt i offentliga kök. Det prioriteras ofta

högre att varorna är från Sverige, gärna lokala, och ekologiska. De offentliga köken kan därmed vara till stor nytta för att stötta mindre ekobönder, och på så sätt stärka den lokala beredskapen. I nästa avsnitt så kommer vi dyka djupare i hur bland annat estetiska normer driver på användningen av bekämpningsmedel inom jordbruket – och vill därför också understryka värdet av aktörer som köper in varor som faller utanför normen.

Den ekonomiska aspekten är utmanande för många kommuner. Det finns inte alltid utrymme att prioritera kvalitativa värden framför pris. I vår kartläggning har vi även noterat att andrahandssortering av grönsaker och råvaror i regel köps in till ett lägre pris eller tas emot gratis. Detta är genomgående och hänger ihop med klassificeringssystem där visuella aspekter har större inflytande än näringsvärde, produktionsmetoder eller liknande – mer om även det i nästa avsnitt.

Det finns ett utbrett lokalt engagemang på kommunal nivå för att ta vara på lokala råvaror och eget serveringsöverskott. De lokala visionerna ligger ofta långt före det som diskuteras på nationell politisk nivå, och det finns gott om konkreta förändringsförslag. Det behövs mer seriösa visioner och förutsättningar att stärka de offentliga måltidernas betydelse för att främja folkhälsa, hållbarhet och beredskap framöver. I Livsmedelsstrategin 2.0 nämns lokal mat och offentliga köks roll i att stärka svensk livsmedelsproduktion. Hur detta ska gå till i praktiken är dock otydligt. Det saknas bland annat konkreta satsningar på ett nationellt plan för att förenkla upphandlingar och inköp från lokala producenter. Det framgår inte heller vilka produktionsmetoder som bör främjas.

Livsmedelsförluster

Den här delen kommer att lyfta fram olika aspekter av livsmedelsförluster, gårdsdonationer, efterskörd och alternativ till konventionell livsmedelsförsörjning.

Livsmedelsförluster i Sverige

Det finns begränsat med data på mängden livsmedelsförluster i Sverige. Enligt en uppskattning från Jordbruksverket uppstår minst 450 000 ton livsmedelsförluster årligen i Sverige.

Uppskattningen är baserad på en mätning av åtta produktkategorier från gårdar i olika storlekar. Jordbruksverket understryker att datan är högst bristfällig och att ett flertal reservationer behöver göras. Datan behöver alltså tolkas med försiktighet och myndigheten uppger att: "Den totala mängden livsmedelsförluster från produktionen är ännu större eftersom de produkter som undersökts står för cirka hälften av primärproduktionen för livsmedel."³⁵

Rapporten konstaterar emellertid att andelen potatis som under 2021 låg kvar i fält eller sorterades ut av kosmetiska skäl hade kunnat täcka 1,6 miljoner svenskers årliga potatisförbrukning. Motsvarande 156 miljoner portioner blodpudding hade kunnat tillredas på det blod som i nuläget rötas till biogas.³⁵ Vad gäller förluster på mindre gårdar är datan ännu mer bristfällig. I svar som Ätbart fått från mejlutskick till småskaliga primärproducenter uppges ett par olika metoder för förebyggande av förluster. En del skänker till välgörenhet eller delar med sig till familj och vänner, andra nyttjar allt själva, ytterligare några får allting sålt. En del komposterar sitt överskott, något vissa beskriver som nedslående. Andra menar att så kallade livsmedelsförluster är en del av ett naturligt kretslopp.



Orsaker till livsmedelsförluster

Det finns många olika orsaker till att livsmedelsförluster uppstår, och många sätt att sortera och kategorisera dem. Nedan har vi valt att sortera in dem under praktiska, miljö- och marknadsrelaterade orsaker.

Praktiska orsaker

Livsmedelsförluster kan uppstå på grund av problem på gården rörande planering, skörd, spridning av växtsjukdomar eller lagerhållning. När förutsättningar för att hantera och lagra på rätt sätt saknas kan grödorna hinna bli oätliga innan de ska säljas. Den här typen av resurs- och logistikrelaterade problem är dock ofta mer bidragande till livsmedelsförluster i det Globala Syd.³⁶ Andra orsaker till förluster är även mekaniska skador eller sprickor som uppstår vid skörd och under tillväxten, vilket ofta gör grödorna osäljbara.³⁷

Miljörelaterade orsaker

Andra orsaker till livsmedelsförluster ligger i ovissheten som är inneboende i jordbrukets natur, det vill säga växlande väder- och klimatförhållanden som inte går att förutspå. Även sjukdomar, skadedjur eller risk för att grödorna blir uppätta av vilda djur spelar in. Beroende på odlingsmetoder och jordbearbetning kan skörden påverkas av att odlingarna åldras och att jordhälsan försämras eller utarmas helt. En del platser är också mer drabbade av extremväder, där det är mer utmanande att förutse och planera skördar.³⁸ Vissa av dessa faktorer såsom väder och klimat går inte att påverka som lantbrukare, medan andra, såsom jordhälsan går att påverka genom bland annat växtföljder och bruk av insatsmedel.

Marknadsrelaterade orsaker

Livsmedelsförluster uppstår även som en konsekvens av handelsnormer, klassificeringar och handelsavtal. Detta har stor inverkan på att mycket av skörden sorteras bort eller aldrig skördas.³⁹ Det innebär bland annat att mer än vad som går att få sålt odlas, för att säkerställa att en avtalad mängd klass 1 finns att leverera.



Strukturella livsmedelsförluster

Livsmedelsförluster är kopplade till strukturella problem i det dominerande matsystemet. Problemen uppstår bland annat i och med diverse handelsnormer, standarder och estetiska förväntningar. Vid instabila odlingsförutsättningar och ekologisk odling ökar risken att grödorna inte ser "perfekta" ut vid skörd. För att säkerställa att kunna leverera tillräckligt med varor som lever upp till normerna, så krävs i regel en systematisk överproduktion.

En kombination av faktorer, bland annat en global marknad, möjliggör att "fula" grödor väljs bort till förmån för dem som ser mer "perfekta" ut. De "fula" grödorna kan då bli så pass svårsålda, eller förväntas säljas till ett så lågt pris, att de riskerar att bli ekonomiskt olönsamma att skörda. Jordbruket har redan små marginaler, låga marknadspriser och relativt höga kostnader för arbetskraft, hantering och insatsvaror.

Det har utvecklats en negativ feedback-loop av estetiska förväntningar på grödorna som hamnar i butikerna. Producenter och leverantörer hänvisar till att butikerna inte vill köpa in "fula" grönsaker och frukter, butikerna menar på att konsumenterna inte vill köpa

Handelsnormerna, som alltså bidrar till ökade förluster och ökat användande av kemiska bekämpningsmedel, kan framförallt ge visuella indikationer på varorna, men det finns skäl att ifrågasätta värdet av den sortens jämförelser, vilka huvudsakligen fokuserar på det yttre.

dem (åtminstone inte till fullpris), och konsumenterna exponeras inte för att något annat än "perfekta" grödor vilket leder till misstänksamhet och oro över att de som ser annorlunda ut är mindre goda. Konsumenter matas även med föreställningen om att en avvikande grönsak bör vara billigare än den som är helt rund eller rak.⁴¹

Handelsnormer och klassificering

Det finns tre klasser för frukt och grönsaker. Uppdelningen möjliggör att vissa produkter kan säljas till ett högre pris.

- Klass Extra och Klass 1: innehåller krav på storlek och utseende.
- Klass 2: har inte fokus på utseendet, utan kan rymma alla produkter av god ätkvalitet och bra näringsvärde

När försäljningspriserna inte kan täcka kostnaderna för skörd och paketering, är det vanligt att grödorna lämnas kvar i fält.³⁷ Den ordinarie handeln ställer dessutom ofta högre krav än Klass 1, vilket försvårar böndernas möjligheter att få avkastning på hela skörden. Detta problematiseras av Jordbruksverket, som även understryker att "det behövs en diskussion och ökad kunskap hos dagligvaruhandel och övriga köpare i hur kvalitetsnormer och andra krav ska användas för att minska matsvinnet. Krav utöver handelsnormerna bör undvikas".³⁵ Det finns rapporter som pekar på att strikta estetiska standarder och normer, bidrar till ett ökat användande av bekämpningsmedel i syfte att leva upp

till standardiseringskraven och därmed möjligheten att sälja merparten av skörden.³⁹ Enligt Naturskyddsföreningen leder detta delvis till att:

“lantbrukare sprutar ‘för säkerhets skull’ för att hamna i den högst betalda kvalitén, för att inte riskera avdrag för exempelvis avvikande färg. [...] handels och konsumenternas orimligt höga kvalitetskrav är ett hinder för att minska användningen av kemiska bekämpningsmedel.”⁴²

Handelsnormerna, som alltså bidrar till ökade förluster och ökat användande av kemiska bekämpningsmedel,

kan framförallt ge visuella indikationer på varorna, men det finns skäl att ifrågasätta värdet av den sortens jämförelser, vilka huvudsakligen fokuserar på det yttre. Det medför bland annat att en snabbväxande, besprutad gröda med ett lägre näringsvärde genererar högre lönsamhet än en lokal kultursort odlad enligt ekologiska principer med ett högre näringsvärde.⁴³ Det vill säga, den avgörande faktorn i klassificering eller prissättning borde kanske vara det som faktiskt ger mest valuta för pengarna. Snarare än fokusera på det yttre, borde Klass 1 omfatta frågor om näring, smak och odlingsmetod.



Det finns även ytterligare praktiska faktorer bakom livsmedelsförluster som har med förpackningsindustrin att göra. Grödor med "fel" form ratas eftersom maskiner som hanterar eller förpackar frukt och grönt oftast inte är flexibla. Det blir mer kostnadseffektivt med uniform input. Handeln kan i sin tur sälja förpackade varor dyrare (och i större volymer) då det anses bekvämt för konsumenter, samt att det kan vara lättare att frakta och förvara för butikerna.

Orsakerna till att grödor blir till livsmedelsförluster kan alltså hänvisas till flera faktorer, men sammantaget är det omfattande överskottet en produkt av ett storskaligt ohållbart livsmedelssystem som ställer hårda krav på lantbrukaren. Det är även tydligt att det precis som Ann-Helen Meyer von Bremen uttrycker det på sidan 29 rör sig om storlek på gården. "Ju mer kommersiell du är, desto större blir förlusterna".

För att komma åt de strukturella rotorsakerna och därmed kunna utforma matsystemet på ett sätt som förebygger livsmedelsförluster så kan fler faktorer behöva vägas in såsom storlek på gårdar, odlingsmetoder, val av grödor, inhemsk eller exportmarknad samt handelsnormer, estetiska krav och klassificeringar.

Livsmedelsförlust eller förlust av liv

Begreppet livsmedelsförlust avser den sorts matsvinn som uppstår i primärproduktionen. "Mat som odlats i syfte att bli mat till människor men som av olika skäl inte går vidare i kedjan".³⁵ Men begreppet kan även kritiseras för att ge uttryck för antropocentrism. Gunnar Rundgren och Ann-Helen Meyer von Bremen argumenterar i boken *Det levande*: om den gränslösa relationen mellan naturen och människan att antropocentrismen ligger till grund för felslut i utvecklingen av det så kallade moderna samhället.⁴⁴ I det här fallet centreras livsmedelsförluster kring föreställningen om huruvida det som odlats kommer människan till gagn direkt eller inte. I det missar man att det kommer andra varelser till gagn, såsom mikroorganismer i matjorden, fåglar eller rådjur. Idén om att det som växer är värdefullt först i människans mage är som synes ganska snäv.

Samtidigt talar Jordbruksverkets data över livsmedelsförluster sitt tydliga språk. Även om den insamlade datan är bristfällig, framgår att det produceras mängder av livsmedel som inte uppfyller sitt ändamål, vilket i det här fallet är humankonsumtion. Myndigheten åberopar beredskapsperspektivet och argumenterar att Sverige behöver arbeta aktivt med att säkerställa att livsmedel som odlats i Sverige tas tillvara här.

Samtidigt pågår en intensiv debatt om vikten av att främja jordhälsan, inte minst ur ett mer långsiktigt beredskapsperspektiv. Enligt FAO kan 90% av den odlingsbara jorden att vara förstörd redan 2050, något som bland annat är en konsekvens av de konventionella odlingsmetoderna vilka innefattar bruk av bekämpningsmedel och konstgödsel.⁴⁵

Argumenten om vikten av att minska livsmedelsförlusterna på svenska gårdar vilar på föreställningen om att vi då kommer att använda färre resurser, i form av bland annat minskad markanvändning och import. Genom att odla intensivt (med hjälp av konstgödsel och bekämpningsmedel) på arealer vars avkastning vi sedan ser till att äta, frigörs mark. Denna metod kallas för landsparing.⁴⁶ I "En alternativ livsmedelsstrategi" framtagna på uppdrag av Omställningsnätverket påminner Meyer von Bremen och Rundgren om att:

*"Även det som produceras inom Sverige är idag nästan helt beroende av import av kritiska insatsvaror som drivmedel, reservdelar, konstgödsel, foder, veterinärmediciner och bekämpningsmedel samt specialingredienser för livsmedelsindustrin. Utöver det är själva distributionsapparaten mycket känslig för störningar. I händelse av kris blir vi väldigt snabbt utan mat. Redan "små" kriser får märkbara effekter [...]"*³²

Som ett alternativ till landsparing används begreppet landsharing. Förespråkare av den förra metoden menar att ett intensivt lantbruk, skilt från naturvård, leder till att "sparade" ytor för exempelvis främjande av biologisk mångfald "utanför" odlingsområdet. Landsharing syftar istället till att främja extensiva odlingsmetoder som integrerar miljönytta inom odlingslandskapet.⁴⁶

Huruvida den mänskliga hälsan påverkas av att livsmedel producerats med hjälp av pesticider har enligt bedömare varit svårt att vederlägga. Livsmedelsverket uppger att för den egna hälsans skull kan man "lugnt äta konventionellt odlad mat".⁴⁷ Samtidigt menar många att det är svårt att förutse konsekvenserna av den så kallade cocktaileffekten som kemiska bekämpningsmedel kan ha på vår hälsa långsiktigt, eftersom riskbedömning görs på ämnen var för sig, samtidigt som grödor besprutas med flera olika preparat.^{48,42} Nyligen rapporterades exempelvis att konventionellt odlade svenska äpplen hade rester av sju bekämpningsmedel, varav två är misstänkt cancerframkallande.⁴² En annan anledning till varför det är svårt att riskbedöma kemikaliernas inverkan på den mänskliga hälsan är att det tar lång tid att utvärdera, vilket gör det svårt att fastställa ifall ett medel orsakar cancer eller andra smygande sjukdomar. Många bekämpningsmedel har begränsad livslängd på marknaden, vilket kan bero på att de bevisats vara skadliga eller för att de ersatts med nya medel. Industrin kan därmed återkommande hänvisa till att de nya substanserna är ofarliga.

Något som emellertid är vetenskapligt belagt, är att det storskaliga nyttjandet av konventionella odlingsmetoder skadar ekosystem som människan är direkt beroende av för sin fortlevnad. Naturskyddsföreningen beskriver att:

*"Artdatabanken uppger att närmare tusen arter i Sverige påverkas negativt av ökad näringsbelastning både i och utanför jordbrukslandskapet (SLU, Artdatabanken). Över 200 arter i det svenska jordbrukslandskapet hotas också av kemiska bekämpningsmedel (SLU Artdatabanken 2020) vilka sprids i ekosystemen på ett oförutsägbart sätt."*⁴⁶

Perspektiven leder tillbaka till frågan om innebörden av begreppet livsmedelsförlust. I Jordbruksverkets rapport går att utläsa att de höga förlusterna innebär en ekonomisk förlust för lantbrukarna. Undersökningen inkluderade både ekologiska och konventionella gårdar i utredningen. Värt att notera är dock att det pågående projektet De resurssnåla entreprenörerna, som drivs av bland andra Naturskyddsföreningen, indikerar att lönsamheten för lantbrukare som odlar utan beroende av insatsvaror kan vara högre än för de konventionella gårdarna:

“Vi har granskat ekonomin på gårdar som medvetet valt en extensiv strategi med minimala inköp av insatsvaror och låg skuldsättning. Resultaten är anmärkningsvärda. Jens Fjelkner på Sjövängen i Skåne driver 36 dikor på 165 hektar med nästan uteslutande bete som foderresurs. Hans netto per arbetad timme landar på 139 kronor — jämfört med 81 kronor i det intensiva alternativet med tre gånger så hög köttpro-

duktion. Han jobbar 1 500 timmar om året istället för 3 000. Och hans resultat är avsevärt stabilare över tid, eftersom han knappt är exponerad för prissvängningar på foder, konstgödsel och räntor.”⁵⁰

– Pim Bendt, Naturskyddsföreningen

Enligt Bendt är exemplet inte exceptionellt, tvärtom är mönstret tydligt. Det storskaliga livsmedelssystemet leder inte bara till osäkerhet och livsmedelsförluster, utan även ekonomiska förluster för bönderna, samt stor miljöskada. Användning av konstgödsel leder till övergödning av vattendrag och döda bottnar i Östersjön, samt till skadliga halter av nitrat i grundvatten och dricksvatten.⁴⁹ Bekämpningsmedel, som sprids via luft, vatten och jord, kan färdas långt från den plats det brukats på. I skrivande stund ökar försäljningen av kemiska bekämpningsmedel i Sverige.⁴⁶ I förlängningen innebär detta att det konventionella odlandet utsätter även människan för en framtida förlust av liv – och livsmedel.

Alternativa metoder för minskade livsmedelsförluster

Det finns emellertid andra sätt att hålla nere förlusterna på gården samtidigt som man främjar hållbart jordbruk och humankonsumtion. Nedan följer ett par exempel på hur detta kan te sig.

Andelsjordbruk

Hej Rosmarie Sundström, från Andelsjordbruk Sverige!

Vad är andelsjordbruk?

En modell där en grupp hushåll eller en organisation/kooperation på längre sikt (vanligen årsvis) är direkt anslutna till en eller flera producenter. Det skapar dialog, gemenskap och trygghet.

Varför är andelsjordbruk en bra modell för hållbara matsystem?

Av många anledningar. Säkrad inkomst för säsongen/året i och med långa avtal, social gemenskap, ökad förståelse genom dialog, relation till produktionsplatsen och producent/er och maten ses med mervärden och inte som en handelsvara. Ofta finns engagerade medproducenter som hjälper till med enklare moment i produktionen och distribution. Det är även vanligt med skördefester, studiebesök eller liknande evenemang.

Vilka principer är enligt dig grundläggande för andelsjordbruk som metod?

Solidariska principer: Långa avtal där hushåll/kooperativ delar risken med producenterna, producenten behöver inte ensam ta smällen vid eventuell skördeförlust,

sjukdom osv. Delning av produktionens belöningar, det vill säga grönsaker, honung, kött etc utifrån tecknade andelar. Det förekommer att prissättningen anpassas utifrån olika inkomstgrupper för ökad inkludering.

”Det förekommer att prissättningen anpassas utifrån olika inkomstgrupper för ökad inkludering.”

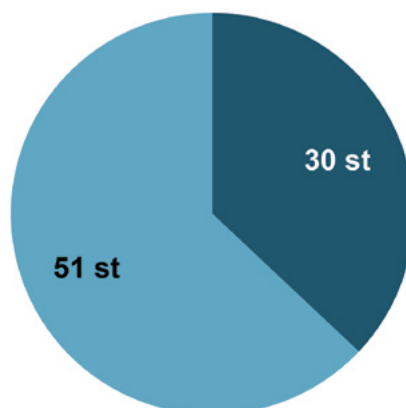
Uppstår livsmedelsförluster på gårdar med andelsjordbruk? Varför/varför inte?

Nej, troligen inte. Hushåll tar nog i större utsträckning vara på maten de får från andelsjordbruk eftersom de får ökad kunskap om matens värde, recept och råd kring att ta hand om och bereda maten. Skulle det bli en högre skörd än planerat så kan det säljas på REKO eller delas mellan andelsägarna. Det finns en större förståelse för att utseendet på grönsaker kan variera och spridning av kunskap om varför utseendet kan variera. Dessutom är grönsakerna så fräska att blast och mer utav grönsaken kan ätas och hållas lagrad över längre tid. Hållbarheten på grönsakerna är bättre för att kvaliteten är bättre i jämförelse med matbutiken.

Hur många matbanker tar emot donationer från primärproducenter?

Från en nationell kartläggning av 81 matbanker

- Tar emot från minst en
- Tar inte emot



Matvärn

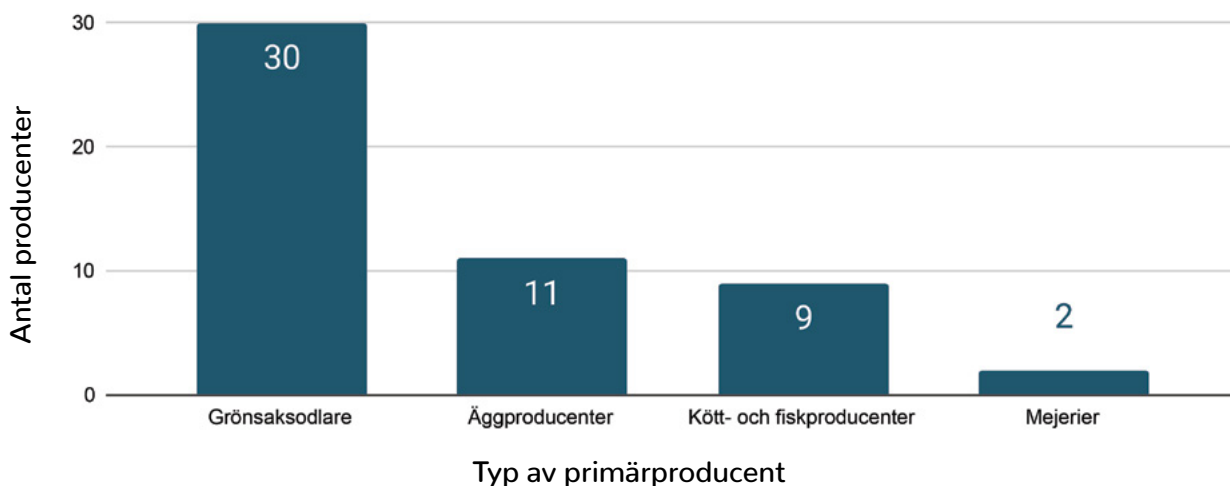
Matvärn, gemenskapsodling, tillsammansodling. Kärt barn har många namn. Matvärnsbegreppet myntades i anslutning till pandemin, och bygger på samverkan och icke-kommersiella principer. Metoden innebär att en markägare delar med sig av marken, som sedan brukas av frivilliga som ansluter sig till matvärdet. Rörelsen syftar även till att upplysa om och diskutera sårbara matsystem generellt.⁵¹ Enligt företrädare som Marica Möller och Olle Göransson finns det även en solidaritetstänke inbyggd i modellen. "Inte alla kan jobba, men alla behöver äta", beskriver de och hänvisar till att man är välkommen i matvärdet även om man bara kan bidra med begränsad tid eller arbetsinsats. "Vi tänker på det som man gör i en familj. Även gamla och barn ska ha mat, även om de inte kan bidra."⁵¹ Även om alla odlare delar på skörden, uppstår ibland överskott. I boken "Smittsam generositet: en bok om matvärdet", beskrivs hur matvärdet vid ett tillfälle fick ett överskott på potatis, som då kunde skänkas till en välgörenhetsorganisation i Karlstad.

Medborgarmat

Medborgarmat är en metod som syftar till att tillgängliggöra hållbart producerade livsmedel till alla medborgare oavsett ekonomi. Livsmedelsproduktionen är inom denna modell skattefinansierad och kan se ut på lite olika sätt. Ett alternativ är att kommunen avsätter plats inom eller utanför staden för regenerativ matproduktion. Lantbrukare och odlare anställs av kommunen, och livsmedelsförsörjningen tryggas genom ökad andel näringsriktig mat till alla kommunens invånare.⁵² Ett annat alternativ är som nämns av Omställningsnätverkets Thorsten Laxvik är att varje medborgare kan tilldelas 5000 öronmärkta kronor, pengar som ska placeras i lokala jordbruk vars avkastning förvaras och distribueras genom lokala skafferier.⁵³ Gemensamt för medborgarmatsrörelsen är tanken om att mat är en rättighet som borde tillhandahållas medborgare i likhet med gratis vård, skola och bibliotek. Inom denna planerade modell beräknas vinnnet bli lågt, eftersom produktionen i likhet med andelsjordbruk delas upp mellan medborgare snarare än att vara beroende av kunder.

Hur många primärproducenter donerar överskott till matbanker?

Totalt 52 olika producenter som donerar till 30 matbanker (av 81 undersökta)



Donationer

Även om donation av gårdsöverskott troligtvis aldrig kommer att innebära en väsentlig minskning av livsmedelsförluster i fält kan kontinuerliga donationer av grödor ha en positiv inverkan för mottagare som annars hade tilldelats matkassar som domineras av överskott från dagligvaruhandeln eller industrin. Gårdsdonationer kan öka matlitteraciteten, och förståelsen för gröders diversifierade utseende hos både mottagare av maten och den som omfördelar.

Samverkan mellan odlare och ideella föreningar bidrar till att synliggöra gården i lokala sammanhang och, precis som i fallet med andra livsmedelsföretag, innebära god publicitet. Omfördelning av bortsorterade grödor skulle potentiellt kunna öka beredskapen i lokalsamhället och minska matbankernas behov av att köpa in importerade livsmedel från dagligvaruhandeln. Genom Åtbarts kartläggning av samverkan mellan primärproducenter och matbanker framgår att närmare 40% av de tillfrågade matbankerna samverkar med hönserier, slakterier eller gårdar. Kartläggningen är baserad på svar från 81 matbanker i olika storlekar, spridda över landet. Även om underlaget är blygsamt

i relation till antalet svenska gårdar, är andelen samarbeten intressant rent procentuellt. Av de matbanker som i nuläget inte samverkar med en primärproducent uppgav närmare 80% av de svarande att de ville ha ett samarbete, men närmare 56% kände inte till om det fanns grönsaksodlare i närheten.

Det har genom kartläggningen blivit tydligt att intresset för samverkan med gårdar är stort. Som beskrivits saknas ofta vetskap om huruvida det ens finns gårdar i närheten, något som enligt underlaget inte kan förklaras med geografi, det vill säga om matbanken är placerad i större städer eller på mindre orter. Åtbart ställde även frågor om odlingsformen på gårdarna. Här svarade cirka 45% vet ej, 45% konventionell odling, 10% ekologisk odling. I den här kartläggningen har Åtbart alltså primärt varit i kontakt med matbankerna och inte med gårdarna som skänker. Efter denna del följer två intervjuer. Den första är med en mottagande matbank i Motala, den andra med två kända lantbrukare i Sverige, vilka menar att de skänker överskott som en del av en samhällsinsats.

Intervju

Heléne Karlsson, Hela människan

Hela människan Motala-Vadstena bedriver både servering och matkasseutdelning. Förutom att de får överskott från butiker, så samarbetar de även med flera lokala bönder och producenter.

Kan du berätta lite om hur ni arbetar med matstöd?

Vi serverar frukost och hemlagad lunch måndag till fredag. Sen har vi matutdelning en dag i veckan på tisdagseftermiddagar. Vi lägger också mycket tid på att åka och hämta maten.

Hur många brukar komma under veckan?

Vi delar ut mellan 40 och 50 matkassar i veckan, ibland mer. Vi samarbetar med kommunens olika verksamheter, bland annat flyktingmottagandet. De som hämtar matkassar lever inte med missbruk, den gruppen väljer att komma och äta lagad mat istället. De som kommer för matkassar är pensionärer, barnfamiljer, arbetslösa och de som har hamnat utanför samhället på andra sätt.



Varifrån kommer maten ni delar ut?

Hönseriet får vi ägg ifrån— nu är hela bilen full med ägg som vi måste ställa av någonstans— sen får vi morötter från en gård. Vi har två gårdar som vi hämtar potatis ifrån, från en gård hämtar vi kålrötter, och från en annan hämtar vi lök.

Hur har du gjort för att få kontakt med gårdarna?

Jag ringer och kollar. Ibland har de haft ett dåligt skördeår och sålt slut på allt, då går det inte. Många vill hjälpa, men de vet inte riktigt hur de ska nå ut, vilka de ska hjälpa eller hur de ska göra. Ibland känner bönderna inte till oss. När man väl får ett ja måste man vara väldigt lyhörd och anpassningsbar. Jag kan ju inte ställa krav på att komma och hämta, det måste passa så att det stör deras verksamhet så lite som möjligt.

Hur upplever ni responsen från mottagarna när de får dessa råvaror i matkassarna?

Bara positivt. De som kommer hit och äter säger att det är den bästa restaurangen i stan. De som kommer för matkassarna tycker också att det är jättespositivt med morötter, lök, kålrötter och potatis. De får ju tolvpack med ägg, och ibland kan det vara väldigt mycket ägg, speciellt när de byter hönorna, och de inte värper dem så stora som de ska vara.



Varför skänker gårdarna mat till er?

Jag berättar om vilken skillnad det gör i människors liv. Jag är väldigt mån om att göra det så enkelt som möjligt för dem. För vår del vore det enklast om vi gjorde en sväng och hämtade hos alla ute på landet samtidigt, men det blir ju inte så för att de har olika förutsättningar. Jag tror att de tycker att det är roligt att hjälpa till. De bidrar ju dessutom med något som de är stolta över att ha producerat.

Vad betyder gårdsdonationerna för er verksamhet?

Jättemycket. Vi får grönsaker från butiker ibland, men då är det ju lite ledset. Det som vi hämtar från gårdarna är fint från början.

Tror du att den personliga kontakten gör mycket, att volontärerna är ute och hälsar på bönderna?

Ja, jag säger alltid att de ska visa vår tacksamhet. Berömma och säga att det är jättefint, att alla blir glada, för det är ju så. De ska få veta att det verkligen gör skillnad. Det gör någonting i oss som människor när vi får göra skillnad i andra människors liv, man skulle önska att fler kunde upptäcka det.

Intervju

Ann-Helen Meyer von Bremen och Gunnar Rundgren

Paret, som tillsammans driver Sunnansjö gård, är småbrukare och författare. Tillsammans har de skrivit böcker som "Det levande" och "Kornas planet", men de är även kända som viktiga röster i matsystemsfrågor. Rundgren är bland annat en av grundarna av KRAV, Meyer von Bremen är journalist som under trettio år rapporterat om mat och hållbarhet. Ätbart besökte dem för att prata om donationer.



Foto: Jens Lasthein

"Vi tyckte att vi skulle dela med oss lite grann."

missionen, men sedan fick vi kontakt med deras kök, Mikaelsgården som riktar sig till hemlösa. Vi fick personlig kontakt och allt har funkat väldigt enkelt. Vi ringer och de hämtar, men oftast kör vi dit och lämnar.

Hur kommer det sig att ni donerar mat till välgörande ändamål?

Vi tyckte att vi skulle dela med oss lite grann. Först hade vi kontakt med Stads-

Vad skänker ni?

Potatis, grönsaker och kött under säsong. Men det är lite olika kategorier på det vi skänker. Vi har jättefint ekologiskt kött, vi kan sälja hur mycket vi vill men har helt enkelt velat ge bort det som en samhällsinsats. Det är ingen fråga om andraklassproduktion eller överskott. På grönsaksidan är det lite mer olika. Antingen har det inte varit så lättsålt, som exempelvis väldigt stora morötter. De flesta av våra kunder är okej med dem, men för köket som vi skänker till är det nästan mindre jobb att hantera en stor morot än flera små. De blir liksom proportionellt glada jämfört med en del av kunderna som ibland kan vara kinkiga. Sedan har vi skördeöverskott, som sallad.

Så ibland blir det ett överskott?

Alltså odlar du grönsaker så vet du att det bygger på att det blir ett överskott. Det går inte annars. Ju mer kommersiell du är, desto större blir överskottet. För oss rör det sig aldrig om stora kvantiteter och ibland bygger donationen på att vi har vägar förbi. Ibland hade vi kunnat sälja till en specialbutik i Uppsala, men

"Ju mer kommersiell du är, desto större blir överskottet."

känner att vi struntar i krånglet och tar det till Mikaelsgården istället.

En provocerande fråga. Ni har alltså råd att göra såhär. Att skänka ekologiskt kött. Men vad betyder det för er ekonomiskt att skänka bort mat ni hade kunnat sälja?

Vi räknar inte riktigt på det sättet. Vi behöver inte få en bra timlön, inte för att vi är rika utan för att vi har låga kostnader. Det är inte provocerande, det är helt enkelt så att vi kan skänka och vi vill göra det. Vi uträttar inga stordåd, men i år fick vi en jättefin potatisskörd och då har vi skänkt cirka 100 kilo potatis och 50 kilo morötter. Vi är ju småodlare så allting är litet, men i proportion till vår skörd är det en del. För oss är det viktigt att betona de lokala relationerna. Det händer något med oss när vi får bidra. Man blir ju så glad över glädjen man får igen när man skänker. När man träffar dem som äter av maten vi producerat, eller tacksamheten från föreståndarna på Mikaelsgården.

Småbrukare som knappt kan leva på att odla - varför ska ni dela med er?

Alltså jag (Ann-Helen) försöker alltid att uppmäna andra producenter sådär runt skörd, vid Reko. "Glöm nu inte bort Stadsmissionens arbete, eller ukrainarna, nu när ni får ett överskott," säger jag. Ibland säger de att de är för små och att de inte kan skänka. Men de som skänker, man märker hur glada de blir av att folk blir glada.

Men blir inte småbrukare provocerade av att uppmänas att skänka, när det är så svårt att gå runt ändå?

Om du odlar grönsaker, då vet du att det kommer att bli ett överskott. Jag tycker faktiskt inte att det är provocerande.

När vi diskuterat den här frågan i olika forum har vi delvis fått intrycket att donationer är fel väg att gå. Att det blir fel att uppmäna bönder, som redan är exploaterade i viss bemärkelse, att skänka. Men ni tycker inte så?

Det finns nog en politisk twist här som jag (Gunnar) kan förstå. Konservativa välgörenhetsidkare liksom, ställt emot dem som tänker att staten ska ta hand om de sociala frågorna. Jag kan förstå att man inte ska ta av bondens förtjänst, men det paradoxala är ju att fattiga tenderar att vara mer givmilda än de rika. Det gäller även här. Det finns inget samband mellan om du teoretiskt sett har ekonomisk möjlighet att ge och om du faktiskt ger.



I vissa länder kan man få skattelättnader för minskade livsmedelsförluster på gården, exempelvis genom donationer till en välgörenhetsorganisation. Är det något man borde införa i Sverige?

Den sortens förändring blir ofta lite omständlig. Det skapas ett ekonomiskt incitament att fuska också. Om någon kan skriva på att de hämtat 70 kilo potatis och att det i sin tur kan användas för skatteavdrag, då behövs det någon som ska kontrollera det. Det leder till kontroll och formalisering. Kanske visar det sig att bonden inte ens får donera morötterna i fråga eftersom gården inte är ett godkänt packeri, och så vidare. Det är möjligt att det skulle gynna andra med större gårdar, men för egen del vill vi inte att staten ska blandas in. Dessutom är det svårt att se att skatteavdrag skulle bli lönsamt nog för att skapa motivation. Morötter kostar liksom ingenting, incitamenten skulle behöva vara ganska starka om annan motivation saknas.

Är det värt att främja att även konventionella gårdar donerar överskott, eller borde man undvika att besprutad mat skänks till välgörenhetsorganisationer?

Vi är väldigt för ekologisk odling, men utifrån de förhållanden vi lever i, där det mesta av det som säljs konventionellt är besprutad, vore det märkligt att göra en specialfil vad gäller donationer.

Hur ser ni på ansvar i relation till donationer? Vem ska sätta gränser för vilka produkter som passerar mellan livsmedelsföretag och välgörenhetsorganisationer?

Det blir väldigt svårt att skriva policys, så gränserna behöver välgörenhetsorganisationer sätta. Det finns en hel del mat som inte är sådär jättebra men det är ju kalorier som folk behöver, fett är inte så dumt ibland, socker är inte heller så dumt ibland. Det viktigaste är att en stor del av maten är bra. Men kombinationen matsvinn och matfattigdom är tricky. Egentligen är det två olika frågor.

Debatten har kommit att handla om huruvida det är nyttig eller inte nyttig mat som doneras. Men egentligen handlar frågan lika mycket om att det skapas ett parallellt matsystem baserat på överskott åt vissa grupper. När detta sker tenderar välfärdsstaten att backa. Reflekterar ni någonsin över vad matstöd innebär rent socialpolitiskt?

Nja, kanske har samhället gått för långt åt det hållet, att staten ska sköta alla mellanmänskliga

relationer. Vi måste öka engagemanget för varandra och naturen. Det finns spännande initiativ som gemenskapsodlingar och sådant. Man skulle önska någon slags kollektiv välgörenhet, ett starkt föreningsliv som är rotat i det lokala, välfärden är så oerhört byråkratiserad. Problemet är ju att byråkrati rent faktiskt tar bort det mänskliga. I teorin ska det vara rättvist men det blir oftast inte det. Samtidigt får det inte bli för individualistiskt, det leder till utsatthet både för den som hjälper och den som blir hjälpt.

Ojämlikhetsfrågan är idag ganska kopplad till mat.

Man pratar specifikt om matfattigdom till exempel. Hur ser ni på social utsatthet i relation till mat?

Mat hänger väl inte ihop med utsatthet på något specifikt sätt. Har man ont om pengar har man väl ont om det mesta. Det finns absolut ojämlikhet kopplad till mat, i vad man lagar och varför, som inte är kopplad till priset. Det är svårt att komma åt det. Men klart är att butikerna skulle kunna höja golvet för vad de exponerar människor för, snask, låtsasmat, artificiella sötningsmedel och besprutad mat. De stora företagen pratar om sina hållbarhetssatsningar av olika slag, men det händer ju inget där på riktigt.

Lokala relationer, glädjen över att bidra, föreningsliv och gemensamt ansvar för människa och natur. Några sista ord innan vi rundar av?

Om man nu är kritisk till kapitalismen och ser att ett stort problem med matsystemet är att det är så genomkommersialiserat, då gäller det ju alla - även en liten deltidsbonde som oss - att inte sätta kronor och ören på allt. Förr var jag mer emot välgörenhet för det ska samhället sköta med skattemedel, men för mig har det varit en stark motivation att just förmedla varor utanför marknaden. Jag ser det som något positivt (Gunnar). Att ge bort mat är en ultimata motståndshandling ur det perspektivet. Det finns ingen konflikt mellan att skänka överskott och att främja ett hållbart jordbruk.

”Om man nu är kritisk till kapitalismen och ser att ett stort problem med matsystemet är att det är så genomkommersialiserat, då gäller det ju alla - även en liten deltidsbonde som oss - att inte sätta kronor och ören på allt.”

Efterskörd

Den svenska utvecklingen av livsmedelsdonationer har sedan tio år följt den brittiska. Som tidigare nämnts blir det allt vanligare med matbanker och hantering av överskottsdonationer i olika former. En kombination av kritik mot att matbankerna delar ut ultraprocessade varor till låginkomsthushåll, samt en ökad andel livsmedelsförluster i fält med koppling till Brexit, har lett till att den så kallade gleaningrörelsen växer i Storbritannien. Åtbart har tillsammans med den brittiska forskaren Adele Wylie kartlagt och undersökt aktiviteten gleaning (efterskörd på svenska) i bland annat den brittiska kontexten.

Efterskörd – praktiken att ta vara på överskott eller kvarlämnade grödor efter skörd – är en av de äldsta formerna av maträdande. Med rötter i sociala, kulturella och traditionella sammanhang har efterskörd utvecklats och fått olika betydelser och roller i dagens livsmedelssystem. I många delar av det Globala Syd är det fortfarande en central vardagspraktik med djupa rötter i det agrara livet, medan det i det Globala Nord ofta kopplas till matsvinnsminskning och välgörenhetsbaserad omfördelning. Detta avsnitt utforskar efterskördens historiska rötter, dess nutida former i både det Globala Syd och Nord samt dess potentiella sociala, miljömässiga och ekonomiska fördelar och utmaningar.

Historisk kontext

Även under förindustriell tid lämnades grödor kvar i fält – det vi i dag skulle kalla överskott eller livsmedelsförluster. I flera länder skapade detta förutsättningar för efterskörd. Efterskörd har djupa bibliska rötter; enligt Mose lag i Tredje Moseboken var markägare skyldiga att lämna delar av skörden åt de fattiga och åt främlingar, så att de kunde försörja sig.⁵⁴ Senare utvecklades detta till en sedvanerätt i många delar av Europa, såsom England och Frankrike, där efterskörd blev en etablerad tradition hos den fattiga befolkningen på landsbygden.⁵⁵ Relationen mellan markägare och efterskördssamlare var dock inte nödvändigtvis präglad av tillit. Efterskördssamlarna övervakades ofta noggrant, vilket speglade tidens ojämlika klassförhållanden. Markägare fastställde regler för vem som fick gå in på åkrarna, och majoriteten av dem som efterskördade var kvinnor, som utförde detta arbete vid sidan av omsorgsansvar i hemmet och annat jordbruksarbete. Äldre barn hjälpte till när det behövdes för att säkerställa att resterna togs tillvara. I den svenska kontexten verkar





det senmoderna sociala skyddsnätet ha sett annorlunda ut för de marginaliserade grupperna. Richard Tellström beskriver:

“Torpare utförde dagsverke åt sin bonde som ägde torpet och marken som torpet stod på. Torparen hade egen täppa att odla på men kan förstås ha fått plocka upp råvaror från fält, bonden hade ett incitament för att torparen inte gick under. Statare hade anställningskontrakt och i det ingick livsmedel som betalning för arbetet, så det var reglerat. Statare plockade därmed inte upp något från fälten om det inte var en del av kontraktet. Det finns en än mer marginaliserad grupp och det är backstugusittarna som inte ägde jord, både i en stuga/jordkula och gjorde dagsjobb här och var. De kan säkert ha fått livsmedel som betalning, men då var det snarare en ersättning för arbete som de utförde, t.ex. mot att de hjälpte till med potatisskörden fick de också potatis.”⁵⁶

Även om efterskörd fortfarande är vanligt i delar av världen – exempelvis Filippinerna och Kenya – har praktiken i Europa till stor del dött ut. Detta beror huvudsakligen på utvecklingen av moderna jordbruksmetoder och mekanisering. Minskningen av mänsklig arbetskraft och arbetsdjur på gårdar, ökad privatisering av mark och den kapitalistiska varufieringen av livsmedelssystemet har också bidragit till denna förändring.⁵⁵

Efterskörd idag i Globala Syd

I det Globala Syd fortsätter efterskörd i mer traditionella former och är djupt integrerat i kulturella och ekonomiska strukturer. I lokala ekonomier ger det kvinnor, barn och fattigare hushåll tillgång till både mat och små inkomster och fungerar som en avgörande möjlighet till försörjning – till skillnad från i det Globala Nord, där efterskörd främst ses som välgörenhetsarbete.

I många agrara samhällen i det Globala Syd är efterskörd fortsatt en viktig praktik för kvinnors, barns och fattiga hushålls livsuppehälle. Män ansvarar ofta för plöjning och sådd, medan kvinnor efterskördar efter att männen slutfört tröskning och rensning. Denna könade arbetsdelning återspeglas också i deltagande i marknadsekonomin. En studie fann att i Etiopien lämnar män medvetet kvar en del av skörden på marken efter tröskningen för att kvinnor, barn och fattigare medlemmar av samhället ska kunna efterskördas.⁵⁷ Män dominerar den storskaliga försäljningen av skörden, medan kvinnor säljer efterskördat spannmål i mindre skala för att få in nödvändiga inkomster till hushållet – ofta för att köpa socker, kaffe och olja, eller ibland för personliga behov. I södra Etiopien har det noterats att barns arbetsuppgifter under skördeperioder påverkar deras skolgång,

exempelvis så stiger avhoppen från skolan markant under kaffeskörden.⁵⁸ Efter huvuddelen av skörden efterskördar kvinnor, flickor och fattigare personer kvarvarande kaffebär för att generera inkomster till hushållet.

Efterskörd idag i Globala Nord

Som forskaren Oona Morrow har visat finns idag juridiska hinder kopplade till delning av mat mellan individer och företag, vilket har bidragit till kriminaliseringen av moderna former av efterskörd, såsom "dumpstring".⁵⁵ Dumpstring kan vara juridiskt tvetydigt, men handlingar kopplade till det kan leda till straffrättsliga följder såsom olaga intrång eller stöld, särskilt när containrar finns på privat mark. För samhällen i USA med hög hemlöshet betyder dessa begränsningar att vissa tvingas bryta mot lagen för att överleva.⁵⁹ Därför betraktas efterskörd som en personlig strategi för att hitta mat eller mildra matosäkerhet ofta som illegitimt i det Globala Nord – med juridiska regler som syftar till att skydda livsmedelsföretagen.

I Europa finns det en del efterskördprojekt och nätverk i olika former, med det gemensamma målet att minska resursslöseri och omfördela resurser. I Storbritannien samarbetar exempelvis Avon Gleaning Network med gårdar och mindre livsmedelsproducenter, såsom odlare, kolonilotter och fruktträdgårdar, för att efterskördas överskottsfrukt och -grönsaker till projekt som arbetar mot matfattigdom. Sedan 2020 har de räddat över 16 ton färska produkter med hjälp av över 376 volontärer.⁶⁰ I Tyskland främjar projektet Mundraub urban och rural efterskörd genom att kartlägga var det finns fruktträd, bärbuskar, nötter och örter. Plattformen gör det möjligt att lokalisera, dela och skörda annars outnyttjad mat, med riktlinjer för respekt för markäggande och natur. I Sverige kartlägger Fruktförmedlingen, som drivs av konsumentföreningen Äkta Vara, trädgårdar och fruktodlingar där överskottsfrukt – särskilt äpplen – kan plockas för att minska svinnet.

Som Morrow noterar speglar efterskörd i det Globala Nord strukturella problem inom kapitalistiska livsmedelssystem. Krympande vinstmarginaler och fluktuerande marknader gör ibland att vissa grödor bedöms som olönsamma att skörda – arbetskostnaden skulle överstiga produktens marknadsvärde. När det händer återför efterskörd åtminstone bruksvärdet till mat som annars skulle ha ruttnat på fältet.⁵⁵



Espigoladors är en organisation som ägnar sig åt efterskörd i Katalonien. Åtbart gjorde ett studiebesök hos dem våren 2025.



Still Good Food gleaning group in Suffolk. Bild: Deal with it gleaning group in Kent.

Intressenter: fördelar och utmaningar

Efterskörd kan involvera flera aktörer på olika nivåer för att flytta överskott från gård till matbord. De tre huvudgrupperna är bönder, volontärer och mottagare, sociala företag och gräsrotsorganisationer.



Bönder

De ohållbara dynamikerna i rådande matsystem, som beskrivet i föregående kapitel, gör ofta att bönder lämnar ätbara produkter oskördade. Utöver att minska svinnet finns flera andra orsaker som gör efterskörd attraktivt för bönder: det stärker relationer med aktörer som matbanker och volontärer, bygger lokala nätverk, och bidrar till att synliggöra det arbete och de utmaningar som bönder möter.

Efterskörd kan också minska kostnader och öka konsumenters acceptans för "defekta" produkter som inte lever upp till butikernas normer för utseende och form. I vissa länder, såsom Spanien, har incitament införts som ytterligare driver på deltagande. Lagen 1/2025 om förebyggande av matsvinn och livsmedelsförluster, som trädde i kraft 2 april 2025, är en av de första i Europa att juridiskt erkänna efterskörd som en strategi för att minska livsmedelsförluster i primärproduktionen. Detta möjliggör vissa skatteavdrag för bönder som tillåter efterskörd som går till donation på sina marker.

Det finns dock även utmaningar som kan avskräcka bönder från att delta.⁶² Efterskörd kräver tid, koordinering och logistik, särskilt om gårdar ligger långt från städerna. Att utförandet ofta bygger på volontärarbete innebär osäkerhet, och frågor kring matsäkerhet och juridiskt ansvar kan också uppstå. För att bibehålla böndernas intresse måste kostnader för verktyg, lagring och transport hanteras på ett sätt som inte lägger ytterligare börda på bönderna.

Volontärer

Volontärer är avgörande för efterskördens initiativ. De inkluderar personer engagerade i mat- och miljörättvisa – studenter, deltidsarbetare, pensionärer och aktivister. Volontärer organiseras ofta av nätverk eller ideella föreningar som drivs av miljövärderingar, vilja att delta i samhällsarbete eller kärlek till natur och landsbygds-miljöer. Som mellanhänder knyter volontärer samman bönder med mottagare såsom matbanker, vilket gör det avgörande att ha en pålitlig volontärbas.

”Efterskörd låter oss se toppen av isberget i ett ohållbart agro-livsmedelssystem som leder till att jordbruket blir allt mer prekärt”⁶¹

(Espigoladors Foundation, 2023, s. 52)

”



För att upprätthålla volontärbasen organiserar många grupper sociala aktiviteter. Men det finns utmaningar: Efterskörd sker ofta på vardagsmorgnar för att passa matbankers öppettider, vilket begränsar vem som kan delta. Helgaktiviteter efterfrågas men är sällsynta på grund av gårdarnas arbetsmönster. Finansiering för koordinering är ofta begränsad, och eftersom arbetet är fysiskt krävande och oavlönat är efterskörd mycket beroende av volontärers tillgänglighet och vilja.

Mottagare

Mottagare – såsom matbanker, ideella föreningar, gemenskapskök och andra aktörer inom omfördelning – tar emot, lagrar och distribuerar efterskördade produkter som råvaror eller tillagade måltider. De fungerar också som logistiska nav, eftersom efterskörd måste synkroniseras med deras öppettider och kapacitet. Genom detta kan matbankerna komplettera sina matkassar med färska och näringsrika livsmedel.

I Spanien uppmuntrar vissa matbanker mottagare av efterskördad mat att själva delta i efterskörd, vilket bidrar till att minska stigmatisering och främja mer delaktig och värdig hjälp.⁶¹ Vid distribution av ovanliga grönsaker ges ofta instruktioner för tillagning – för att minska svinn och öka matlitteraciteten. I USA har man sett att en expansiv utveckling av efterskörd kan förstärka matbankers beroende av oavlönat arbete från främst medelklassvolontärer.⁶³ Som svar investerar vissa initiativ i att stärka låginkomstgemenskaper genom odling, efterskörd och matlagningsprogram med målet att bygga matsuveränitet och minska beroendet.



Efterskörd på konventionella fält kan även fungera som en del av rehabiliteringsprogrammet för intagna i USA.

Eftertanke innan efterskörd

Något som blivit tydligt i undersökningen av efterskörd i ett globalt perspektiv, är att det precis som i fallet med annat matstöd förekommer en rad olika sorters initiativ. I vissa fall sker efterskörd i samverkan med agroekologiska gårdar, vilket bidrar till att gården får ökad positiv synlighet i lokalsamhället. Donationerna betraktas här som en samhällsinsats eller gåva utanför kommersiell logik, där bönderna uppger att de uppskattar tanken på att människor tar del av deras skörd. I den sortens samarbeten är det inte ovanligt att volontärer och mottagare av skörden även kan ta del av livet på gården, eller till och med lära sig odla. Efterskörd på konventionella fält kan även fungera som en del av rehabiliteringsprogrammet för intagna i USA.⁶³ Modellen har emellertid kritiserats för att ha problematiska konnotationer med USA:s forna slaveri:

“Some prisoners work on the same plantation soil where slaves harvested cotton, tobacco and sugarcane more than 150 years ago, with some present-day images looking eerily similar to the past. [...] Though almost every state has some kind of farming program, agriculture represents only a small fraction of the over-

rall prison workforce. Still, an analysis of data amassed by the AP from correctional facilities nationwide traced nearly \$200 million worth of sales of farmed goods and livestock to businesses over the past six years – a conservative figure that does not include tens of millions more in sales to state and government entities.”⁶⁴

Det är den här sortens skillnad Åtbart menar att man behöver fundera på i relation till omfördelning av gårdsöverskott och efterskörd i fält. Om vi exempelvis skulle gå i linje med den brittiska utvecklingen och subventionera civilsamhällets efterskörd, inspireras av den amerikanska modellen för “rehabilitering”, eller införa skattelättnader för gårdar som upplåter sin mark till efterskörd, ska vi i så fall rädda alla grödor, även de som odlats fram med ohållbara metoder? Vad och hur mycket ska byråkratiseras? Skapar det ett beroende av välgörenhet som kan bli mycket sårbar när krisen eller kriget kommer? Eller har det tvärtom skapat närmare relation mellan producent och medborgare, vilket på sikt ökar betalningsviljan för diversifierade grödor?

Dags för ett nytt matsystem

Hur och varför ska vi minska matsvinnet?

I den uppmärksammade dokumentären *Kriget om fröerna* beskriver Ove Möller från Nordfrö att den som äger maten äger människorna. Möller menar att företagsmässigt ägande av de mest basala behoven är "i grunden odemokratiskt". Dokumentären belyser det mångfacetterade problemet med att ett fåtal globala företag dominerar källan till livsmedel - nämligen fröproduktionen. Samma problem rörande maktcentrering och storskalighet återfinns i livsmedelssystemet som helhet, och kan ta sig olika uttryck. I rapportens första del har vi diskuterat dagligvaruhandelns inflytande över civilsamhället. Företag som sponsrar ideella föreningar med mat eller medel förväntar sig i regel PR och gemensamma kampanjer. I takt med att civilsamhället blir allt mer uppbundet till matstöd, ökar även beroendet av något slags inflöde från dagligvaruhandeln. Genom Ätbarts omfattande nätverksarbete har vi flera gånger blivit varse interna slitningar som uppstår till följd av detta samröre och förväntningen på goodwill.

*"Varför ska vi försvara företag som plockar ut miljoner i vinst på bekostnad av dem som står i våra matköer?"
– frågar sig en representant för en av Sveriges största
välgörenhetsorganisationer.*

Samtidigt menar hen att offentlig kritik vore omöjlig, eftersom organisationen är beroende av företagets sponsring. Att gå via dagligvaruhandeln för att minska matfattigdomen har därmed visat sig innebära en del problem. EU:s avfallshierarki uppmuntrar staterna att säkerställa att det överskott som inte "kan förebyggas" ska doneras till välgörenhet. Att rädda matsvinn är förknippat med miljö- och samhällsnytta, och precis som denna och tidigare Matbanksrapporter visat ägnar sig därför stora delar av Sveriges civilsamhälle åt att rädda matsvinn som uppstår i dagligvaruhandelns olika led. Men modellen knakar i fogarna. Vilket svinn ska minska? Vilka konsekvenser får det? I takt med bland annat ökade kostnader för drivmedel riskerar matstödet att bli en dyr historia för de lokala organisationerna. Dessutom riskerar den att etablera ett skyddsnät som upprätthålls av fortsatt överskott och incitament från den konventionella livsmedelsbranschen.

Krig, obrukbara jordar och geopolitik visar gång på gång sårbarheten i det globaliserade, industriella jordbruket. Samtidigt svämmar vissa delar av världen över av överskottslivsmedel. Inte undra på att det kan vara svårt att ta larmen på allvar. Men det är allvar. Överskott av livsmedel hänger ihop med framtida risker för matbrist. Problemet är inte överskottet i sig, utan att den konventionella, storskaliga och expanderande produktionen får konsekvenser för vår framtida livsmedelsförsörjning. Att bygga upp system för att ta hand om sådant som

annars skulle blivit till svinn och skapa strukturer där människor blir beroende av överskottet, är fel fokus. Den här rapporten har tagit upp några av flera exempel på hur vissa problem kan behandlas från grunden. Det är precis det systemomställning handlar om. Identifiera rotorsakerna, förändra strukturen.



Förändring på riktigt

Även om användningen av bekämpningsmedel ökar samtidigt som allt fler mindre gårdar läggs ner, växer en motståndsrörelse i form av andelsjordbruk, matvärn, medborgarmat och självförsörjning. Som en av de främsta principerna strävar Omställningsnätverket, Andelsjordbruk Sverige, NOrdBruk och många andra bort från en modell med många led i kedjan. Även om det finns en utbredd och vetenskapligt förankrad kritik mot vårt nuvarande matsystem så skiljer sig synsätten för hur förändringen ska ske. I podden *"I tomaternas skugga"* beskriver trädgårdsmästaren och författaren Maja Alskog Bredberg sin erfarenhet av förändrings-teori.⁶⁵ I sin tidigare karriär på ett välrenommerat PR-bolag fick hon lära sig att omställningen måste ske i samarbete med näringslivet. De med störst inflytande kan förändra, och utan att ha dem med på tåget går ekosystemen inte att rädda. Samlade erfarenheter fick så småningom Alskog Bredberg att ifrågasätta den föreställningen. Förändringen måste istället ske underifrån.

Ätbart kan relatera till denna resa. Medan föreningen tidigare argumenterat att alla led i kedjan måste effektiviseras för att minska risken för svinn, ifrågasätter vi nu kedjans komponenter. Vi måste tänka och prioritera annorlunda i strävan efter att minska matsvinnet.

Korta de många led som gör svinnet oundvikligt. Skapa förutsättningar för rättvisa. Fokusera på kvalitet och kretsloppstänk. Det är den här typen av attitydförändring som Åtbart vill se mer av i diskussionen om hur vi minskar matsvinnet. Den måste bli mer avancerad än hur vi bäst tar vara på systematiskt överproducerat industribakat bröd som blivit torrt. Styrmedel behöver riktas om från att främja storskalighet och ohållbar produktion.

Frågan om hur det rapporteras om matsvinnsminskning behöver också adresseras. Ofta räknas matsvinnsminskning i form av koldioxidekvivalenter eller kilon. Enligt den logiken vore det mest hållbart att rädda de produkter som gjort högst avtryck, något som på många vis är bakvänt. Det görs även jämförelser, såsom att mat som räddats motsvarar utsläppen från X antal bilar eller flyg. Sådana mätmetoder tar inte i beaktande huruvida allt som ryms inom räddningsaktionen borde ha producerats från början eller ej.

Det kortsiktiga matsvinnsarbetet måste börja med att fokusera på att rädda det som är värt att rädda. Både serveringsöverskott från offentliga kök och livsmedelsförluster är exempel på resurser värda att värna om. Det är näringsriktig mat, och matsvinnsminskandet stärker lokala samarbeten samt skapar strukturer som främjar beredskap. Långsiktigt behöver matsystemet formas om för att skapa förutsättningar som inte kräver orimlig överproduktion och ansvarslös resursförbrukning. Från politiskt håll saknas visioner om hållbarhet och hälsa. Vi hoppas att larmen om en stundande olje- och konstgödselkris kan vara en tillräckligt högljudd väckarklocka för att hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion ska hamna på agendan i årets valrörelse, på allvar.



Slutord

Mänsklighetens historia har kantats av många kriser och problem, och i strävan – det efter att slippa dem, har livsviktiga ekosystem satts i gungning. Vi lever på lånade resurser – och det tycks vara kul så länge det varar. Men vi måste se bortom nästa skörd. Överflödets tid är räknad, det är dags att börja prioritera det

som är meningsfullt. Det handlar om allas rätt till ett matsystem utan risk för vare sig den egna hälsan eller de gemensamma ekosystemen. Om rätten till en giftfri matmiljö. Det handlar om att säkerställa ett robust system som säkerställer allas rätt till mat, även när krisen och kriget kommer. Och att inte nöja sig med mindre.



Referenser

- 1 Jakobsson, Andreas. "Dina skatte pengar går till att betala mat jättarnas svinn". Magasinet Filter, 22 september 2025. <https://magasinetfilter.se/reportage/dina-skattepengar-gar-till-att-betala-matjattarnas-svinn/>.
- 2 Meyer von Bremen, Ann-Helen. Matbanker – en falsk lösning på matsvinnet. Klimat-Miljö. 08 juli 2025. <https://www.etc.se/klimat-miljo/matsystem-byggt-paa-snabba-kalorier>.
- 3 Dahlstedt, Magnus. "Brödköernas återkomst - en roadtrip genom matfattigdomens Göteborg". socialpolitik.com, 11 januari 2026. <https://socialpolitik.com/2026/01/brodskoernas-aterkomst/>.
- 4 Sakkunning på Naturvårdsverket, "Mejlkorrespondens angående avfallsförordningen"
- 5 Vedin, Ulrika, Nora Karlsson, Mikaela Thurn Kotschack, och Reform Society. Humanitärt bokslut: röster från civilsamhället om social utsatthet i Sverige. Röda Korset, 2025. [https://www.rodakorset.se/contentassets-sets/5bb55dc5caf642e28f30796f41ae8c0b/srk_rapport_social_utsatthet_2025_digital.pdf](https://www.rodakorset.se/contentassets/5bb55dc5caf642e28f30796f41ae8c0b/srk_rapport_social_utsatthet_2025_digital.pdf).
- 6 Marcus Herz. Mellan två tider - brödköer, prekära liv och socialt arbete. Första. Studentlitteratur, 2021.
- 7 Feedback. Used by: How Businesses Dump Their Waste on Food Charities. London, 2025.
- 8 Johanna Wreder. Handels om att män har högre lön än kvinnor: "Fruktansvärt orättvist". 07 mars 2025. <https://arbetet.se/2025/03/07/handels-om-att-man-har-hogre-lon-an-kvinnor-fruktansvart-orattvist/>.
- 9 Ahlm, Maria, och Elisabeth Pernmyr. Utvärdering av åtgärder för minskat matsvinn. Naturvårdsverket, 2026.
- 10 Hyresgästföreningen, Majblomman, Röda Korset, och Rädda Barnen. Barnfamiljers ekonomiska svårigheter 2026. 2026. https://www.rodakorset.se/contentassets/76cdec2923024247914bcce51e2eefa7/14349_rapport_barnfattigdom_2026_web.pdf.
- 11 Meinilä, Jelena, Rachel Mazac, Henna Vepsäläinen, m.fl. "Discretionary Foods Have Notable Environmental and Expenditure Relevance across Meat and Plant Protein Preferences". Science of Food 10, nr 1 (2026): 72. <https://doi.org/10.1038/s41538-026-00721-x>.
- 12 Saxena, Lopamudra Patnaik, och Chiara Tornaghi. The Emergence of Social Supermarkets in Britain: Food Poverty, Food Waste and Austerity Retail. Coventry University, 2018. https://www.researchgate.net/publication/326060355_The_Emergence_of_Social_Supermarkets_in_Britain_Food_poverty_Food_waste_and_Austerity_Retail.
- 13 FEBA. "General Mills & FEBA: Driving Sustainable Food Systems Across Europe". FEBA, 10 mars 2026. <https://www.eurofoodbank.org/publications/general-mills-feba-driving-sustainable-food-systems-across-europe/>.
- 14 Mejlkorrespondens med Elinn Leo Sandberg.
- 15 Vamstad, Johan, Elinn Leo Sandberg, och Anna Angelin. "The Growth of Food Aid in Sweden – How Demand and Supply Are Transforming Charitable Organisations". Nonprofit Policy Forum, u.å. <https://doi.org/10.1515/npf-2023-0090>.
- 16 Carroll, Archie. "Corporate social responsibility: Evolution of a definitional construct". Business & Society 38 (september 1999): 268–95.
- 17 ThanushiyaDevi .V, Sharavinth .R, Harshavardhini .S, och Vigneshwaran .D. "Uncovering the Dark Side of Csr: Exploring Corporate Social Responsibility as a Potential Façade for Money Laundering and Greenwashing". IJFMR - International Journal For Multidisciplinary Research 7, nr 6 (2025). <https://doi.org/10.36948/ijfmr.2025.v07i06.62808>.
- 18 Klimat- och näringslivsdepartementet. "Uppdrag till Jordbruksverket, Livsmedelsverket och Naturvårdsverket att genomföra EU:s avfallsdirektiv när det gäller livsmedelsavfall". Regeringsbeslut. 04 december 2025. <https://www.regeringen.se/contentassets/b41fd7cb5a8d448e97732ddcd3219d20/uppdrag-till-jordbruksverket-livsmedelsverket-och-naturvardsverket-att-genomfora-eus-avfallsdirektiv-nar-det-galler-livsmedelsavfall.pdf>.
- 19 Directive 2008/98/EC of the European Parliament and of the Council of 19 November 2008 on Waste and Repealing Certain Directives (Text with EEA Relevance) (2025). <http://data.europa.eu/eli/dir/2008/98/2025-10-16>.
- 20 Naturvårdsverket. "Matsvinn och livsmedelsavfall". Åtkomstdatum 15 april 2026. <https://www.naturvardsverket.se/amnesomraden/avfall/avfallslag/matsvinn-och-livsmedelsavfall/>.

- 21 Sjölund, Amanda, Niina Sundin, Erik Svensson, Yvette Paula Aroko, Mattias Eriksson, och Christopher Malefors. "Quantifying the Realistic Reduction Potential of Food Waste in Swedish Households". *Scientific Reports* 16, nr 1 (2026): 4323. <https://doi.org/10.1038/s41598-026-37302-7>.
- 22 Naturvårdsverket. "Livsmedelsavfall i Sverige". 2025. <https://www.naturvardsverket.se/data-och-statistik/avfall/avfall-mat/>.
- 23 Livsmedelsverket. "10 000 ton mat slängdes i skolan förra året – krafttag behövs". Åtkomstdatum 21 november 2025. <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/pressmeddelanden/10-000-ton-mat-slangdes-i-skolan-forra-aret-krafttag-behovs/>.
- 24 Holmberg, Michaela. Inblick i forskning kring offentliga måltider. RISE Rapport 2019:39. RISE Research Institutes of Sweden AB, 2019.
- 25 Richard Tellström. Varje tugga är en tanke : svensk matkultur under 800 år. Natur Kultur Allmänlitteratur, 2024.
- 34 Kessler, Matthew. "Fuel to Fork Podcast". Åtkomstdatum 28 januari 2025. <https://ipes-food.org/fuel-to-fork/>. Avsnitt 1.
- 26 Livsmedelsverket. "Måltidsfakta - kommunövergripande". Åtkomstdatum 06 februari 2026. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/fakta-om-offentliga-maltider/fakta-kommunovergripande/>.
- 27 Linda Iliste. "Sverige är bäst i världen på ekologisk mat i offentlig sektor". 10 september 2024. <https://www.jak.se/grusoguld/sverige-ar-bast-i-varlden-pa-ekologisk-mat-i-offentlig-sektor/>.
- 28 Upphandlingsmyndigheten. "Dynamiskt inköpssystem". Åtkomstdatum 15 april 2026. <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/inkopsprocessen/forbered-upphandling/valja-upphandlingsforfarande/dynamiskt-inkopssystem/>.
- 38 WRAP & IGD, "FOOD WASTE MEASUREMENT PRINCIPLES AND RESOURCES GUIDE", januari 2018.
- 29 Malefors, Christopher, Theresa Gerstbrein, Claudia von Brömssen, m.fl. "Understanding food waste generation in school canteens". *Environmental Development* 57 (januari 2026): 101386. <https://doi.org/10.1016/j.envdev.2025.101386>.
- 30 Westergård, PW Per. "Forskning: Frukost gör elever smartare och lugnare". *Grundskolläraren*. Åtkomstdatum 17 april 2026. <https://www.vilarare.se/grundskollararen/forskning/frukost-gor-elever-smartare-och-lugnare/>.
- 31 Eriksson, Mattias, Christopher Malefors, Jesper Björkman, och Emelie Eriksson. Matsvinn i storkök – en kvantitativ fallstudie från Sala kommun. Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för energi och teknik, 2016.
- 32 Meyer von Bremen, Ann-Helen, och Gunnar Rundgren. En strategi för den goda maten. Omställningsnätverket, 2024.
- 33 Landsbygds- och infrastrukturdepartementet. Livsmedelsstrategin 2.0. u.å. Åtkomstdatum 15 april 2026. <https://www.regeringen.se/contentassets/77b9be17a33f4d8a804512d4aceea517/livsmedelsstrategin-2.0.pdf>.
- 34 Upphandlingsmyndigheten. "Dynamiskt inköpssystem". Åtkomstdatum 15 april 2026. <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/inkopsprocessen/forbered-upphandling/valja-upphandlingsforfarande/dynamiskt-inkopssystem/>.
- 35 Jordbruksverket. "Slutrapport om livsmedelsförluster – Resultat och åtgärder för att mer ska bli mat". 12 februari 2024. https://www2.jordbruksverket.se/download/18.23e68dd418d7c-649d1713a30/1707493705544/ra24_1.pdf
- 36 Gustavsson, Jenny, Christel Cederberg, och Ulf Sonesson. *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention; Study Conducted for the International Congress Save Food! At Interpack 2011, [16 - 17 May], Düsseldorf, Germany. International Congress Save Food! Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011.*
- 37 Johnson, Lisa K., J. Dara Bloom, Rebecca D. Dunning, Chris C. Gunter, Michael D. Boyette, och Nancy G. Creamer. "Farmer harvest decisions and vegetable loss in primary production". *Agricultural Systems* 176 (november 2019): 102672. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2019.102672>.
- 38 UN CC:e-Learn. "Food Waste Prevention". Åtkomstdatum 15 april 2026. <https://unccelearn.org/course/view.php?id=129&page=overview&lang=en>.
- 39 Mattsson, Kristina. Vi slänger frukt och grönsaker i onödan - varför? Jordbruksverket, 2014. <https://webbutiken.jordbruksverket.se/sv/artiklar/vi-slang-frukt-och-gronsaker-i-onodan-varfor.html>.
- 40 Jordbruksverket. "Fakta och myter om svinn hos frukt, grönsaker och potatis". *Den svenska maten*, 29 september 2021. <https://densvenskamaten.com/2021/09/29/fakta-och-myter-om-svinn-hos-frukt-gronsaker->

och-potatis/.

- 41 Makhal, Annesha, Kirsten Robertson, Maree Thyne, och Miranda Miroso. "Normalising the "Ugly" to Reduce Food Waste: Exploring the Socialisations That Form Appearance Preferences for Fresh Fruits and Vegetables". *Journal of Consumer Behaviour* 20, nr 5 (2021): 1025–39. <https://doi.org/10.1002/cb.1908>.
- 42 Naturskyddsföreningen. Giftigt samband: Maten, bina och bekämpningsmedlen. 2026. <https://cdn.naturskyddsforeningen.se/uploads/2026/03/Giftigt-samband-Bina-maten-bekampningsmedlen.pdf>.
- 43 Kudla Thuresson, Veronica. "Do You Dare to Eat Us? : A Design Project That Aims to Reduce Food Waste in Households by Addressing Beauty Norms within Food". 2021. <https://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:lnu:diva-105773>.
- 44 Meyer von Bremen, Ann-Helen, och Gunnar Rundgren. Det levande: Om den gränslösa relationen mellan naturen och människan. 2023.
- 45 UN News. "FAO Warns 90 per Cent of Earth's Topsoil at Risk by 2050". 27 juli 2022. <https://news.un.org/en/story/2022/07/1123462>.
- 46 Bendt, Pim, Therése Ehrnstén, Jenny Ekman, m.fl. Lantbruket, samhället och den biologiska mångfalden. Naturskyddsföreningen, u.å.
- 47 Livsmedelsverket. "Bekämpningsmedel". Åtkomstdatum 15 april 2026. <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/oonskade-amnen/bekampningsmedel/>.
- 48 Expert Committee on Pesticide Residues in Food. Annual Report 2018. u.å. Åtkomstdatum 15 april 2026. https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/824814/expert-committee-pesticide-residues-food-annual-report-2018.pdf.
- 49 Rundgren Gunnar (2016), Den stora ätstörningen, Ordfront, s. 209.
- 50 Bendt, Pim. "Grön uppväxling - eller mer av samma medicin?" LinkedIn, 19 mars 2026. <https://www.linkedin.com/pulse/gr%C3%B6n-uppv%C3%A4xling-eller-mer-av-samma-medicin-pim-bendt-fbalf/>.
- 51 Trädgårdsglädje - Mikael & Marek pratar trädgård, host. Avsnitt 31 - Marica Möller & Olle Göransson om Matvärn. 05 september 2025. <https://shows.acast.com/tradgardsgladje-mikael-marek-pratar-tradgard/episodes/marica-moller-olle-goransson-om-matvarn>.
- 52 Max Whitman, William Whitman. "Medborgarmat åt alla – självklart när vi ser på näring som rättighet". *Dagens ETC*, 13 oktober 2020. <https://www.etc.se/debatt/medborgarmat-alla-sjalvklart-nar-vi-ser-pa-naring-som-rattighet>
- 53 Omställningsnätverket. Medborgarmat - lokala livgivande matsystem | Omställningskanalen. 2026. <https://omstallningskanalen.se/video/46>.
- 54 Bize, Amiel. "Gleaning". *Society for Cultural Anthropology*, 29 mars 2019. <https://www.culanth.org/field-sights/gleaning>.
- 55 Morrow, Oona. "Gleaning: Transactions at the Nexus of Food, Commons and Waste". I *The Handbook of Diverse Economies*. Edward Elgar Publishing, 2020. <https://www.elgaronline.com/edcollchap/ed-coll/9781788119955/9781788119955.00032.xml>.
- 56 Mejlkorrespondens med Richard Tellström.
- 57 IIDA, Mizuki, Yoshiaki NISHIKAWA, Kiyoshi SHIRATORI, Taku SEO, Dawit ALEMU, och Fisseha ZEGEYE. "Gender Approach in Agricultural Research: A Case of Gender-Based Division of Labor in Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Farming in Ethiopia". *Tropical Agriculture and Development* 60, nr 4 (2016): 251–62.
- 58 Abebe, Tatek. "Changing Livelihoods, Changing Childhoods: Patterns of Children's Work in Rural Southern Ethiopia". *Children's Geographies* 5, nr 1–2 (2007): 77–93. <https://doi.org/10.1080/14733280601108205>.
- 59 Mitchell, Don, och Nik Heynen. "The Geography of Survival and the Right to the City: Speculations on Surveillance, Legal Innovation, and the Criminalization of Intervention". *Urban Geography* 30, nr 6 (2009): 611–32. <https://doi.org/10.2747/0272-3638.30.6.611>.
- 60 Avon Gleaning Network – Connecting People through Surplus Food. u.å. Åtkomstdatum 17 april 2026. <https://avongleaning.org.uk/>.
- 61 Espigoladors Foundation. "Annual Report 2023". 2023. https://espigoladors.cat/wp-content/uploads/2025/01/Annual_Report_2023_ANG_online.pdf.
- 62 Woolley, Martin, och Charlesworth. Gleaning Network EU: FUSIONS reducing food waste through social innovation. Feedback & WRAP, 2015.

63 Vitiello, Domenic, Jeane Ann Grisso, K. Leah Whiteside, och Rebecca Fischman. "From Commodity Surplus to Food Justice: Food Banks and Local Agriculture in the United States". *Agriculture and Human Values* 32, nr 3 (2015): 419–30. <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9563-x>.

64 McDOWELL, ROBIN, och MARGIE MASON. "Hidden Prison Labor in US, Including Arkansas, Linked to Foods from Target, Walmart". KARK, 30 januari 2024. <https://www.kark.com/news/state-news/hidden-prison-labor-in-us-including-arkansas-linked-to-foods-from-target-walmart/>

65 Alskog Bredberg, Maja, host. I tomaternas skugga - Tomaternas mörka hemlighet (1/3). u.å. Åtkomstdatum 17 april 2026. <https://open.spotify.com/episode/5wLya9SPKnkTROrFMARlqA>.

