

Examensarbete, Högskolan på Åland, Utbildningsprogrammet för Hospitality  
Management

# **CIRKULÄR EKONOMI**

## **- Restaurangbranschen på Åland**

Emilia Lundberg, Rafaela Sjöström



2022:20

Datum för godkännande: 12.05.2022  
Handledare: Karin Linnell

# EXAMENSARBETE

## Högskolan på Åland

<b>Utbildningsprogram:</b>	Hospitality Management
<b>Författare:</b>	Emilia Lundberg, Rafaela Sjöström
<b>Arbetets namn:</b>	Cirkulär ekonomi - Restaurangbranschen på Åland
<b>Handledare:</b>	Karin Limnell
<b>Uppdragsgivare:</b>	

### Abstrakt

Cirkulär ekonomi är inte ännu ett välkänt begrepp. Syftet med arbetet är att ta reda på om åländska restauranger arbetar med cirkulär ekonomi idag och hur detta arbete ser ut. I teoridelen av vårt arbete diskuterar vi de negativa miljöeffekterna som restauranger kan bidra till. Sedan diskuterar vi cirkulära arbetssätt restauranger kan ta till sig för att arbeta mer hållbart. Vi arbetar med både kvantitativ metod genom en enkät och med kvalitativ metod genom intervjuer med individer i chefsposition på två olika företag. Vi analyserar resultat från båda metoder och sedan en slutdiskussion kring arbetet. Till sist ger vi förslag på vidare forskning.

### Nyckelord (sökord)

Cirkulär ekonomi, hållbar utveckling, 3R principen

<b>Högskolans serienummer:</b>	<b>ISSN:</b>	<b>Språk:</b>	<b>Sidantal:</b>
2022:20	1458-1531	Svenska	67 sidor

<b>Inlämningsdatum:</b>	<b>Presentationsdatum:</b>	<b>Datum för godkännande:</b>
02.05.2022	12.05.2022	12.05.2022

# DEGREE THESIS

## Åland University of Applied Sciences

<b>Study program:</b>	Hospitality Management
<b>Author:</b>	Emilia Lundberg, Rafaela Sjöström
<b>Title:</b>	Circular Economy - The Restaurant Industry on the Åland Islands
<b>Academic Supervisor:</b>	Karin Linnell
<b>Technical Supervisor:</b>	

<b>Abstract</b>
<p>Circular economy is not yet a well known concept. The purpose of this thesis is to find out if restaurants work with circular economy on the Åland Islands and what this work looks like.</p> <p>In the theory part of our thesis we discuss the negative impacts on the environment restaurants can contribute to. Then we discuss circular ways of work restaurants can adopt to work more sustainably. We work with both a quantitative method through a survey and a qualitative method by interviewing individuals in a leading position in two different companies. We analyze the results from both methods and then draw conclusions in a final discussion about the thesis. At last we give suggestions to further research.</p>

<b>Keywords</b>
Circular economy, sustainable development, 3R principle

<b>Serial number:</b>	<b>ISSN:</b>	<b>Language:</b>	<b>Number of pages:</b>
2022:20	1458-1531	Swedish	67 pages

<b>Handed in:</b>	<b>Date of presentation:</b>	<b>Approved on:</b>
02.05.2022	12.05.2022	12.05.2022

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>1. INLEDNING</b>	<b>7</b>
1.1 Bakgrund	7
1.2 Syfte	8
1.3 Frågeställning	8
1.4 Avgränsningar	8
<b>2. METOD</b>	<b>9</b>
2.1 Forskningsstrategi	9
2.2 Kvantitativ metod	9
2.2.1 Urval	10
2.2.2 Reliabilitet och validitet	10
2.3 Kvalitativ metod	11
2.3.1 Urval	11
2.4 Etiskt förhållningssätt	12
<b>3. TEORI</b>	<b>13</b>
3.1 Definitioner av begrepp	13
3.1.1 Linjär ekonomi	13
3.1.2 Cirkulär ekonomi	13
3.1.3 Hållbar utveckling	14
3.1.4 3R-principen	14
3.2 Varför behövs cirkulär ekonomi?	14
3.2.1 Vilka områden påverkar restauranger?	14
3.2.2 Produktion av mat	15
3.2.2.1 Övergödning	16
3.2.3 Köttindustrin	16
3.2.4 Fiskeindustrin	18
3.2.5 Engångsartiklar	18
3.2.6 Energianvändning	19
3.2.6.1 Vitvaror och köksmaskiner	19
3.2.6.2 Transport	20
3.2.7 Lyx kostar	20
3.3 Cirkularitet genom 3R	21
3.3.1 Naturpositiv matdesign	22
3.3.1.1 Mångfaldig - “diverse”	23
3.3.1.2 Lägre påverkan - “lower impact”	23
3.3.1.3 Kreativt återbruk - “upcycled”	24

3.3.1.4 Regenerativt producerad - “regeneratively produced”	24
3.3.2 Finska restaurangers tankar	24
3.3.3 Avfallshantering och matsvinn	25
3.4 Andra aspekter	26
3.4.1 Vikten av en strategi	26
3.4.2 Säsong och närodlat	26
3.4.3 Ekologisk mat	27
3.5 Miljömärkningar och certifieringar	28
3.5.1 Green Key	28
3.5.2 KRAN-märkning	29
3.5.3 Svanen	29
3.5.4 Övriga märkningar/certifieringar	30
3.5.4.1 KRAV-märkning	30
3.5.4.2 EU-lövet	31
3.5.4.3 Bra Miljöval	32
<b>4. EMPIRI</b>	<b>33</b>
4.1 Resultat av enkät	33
4.1.1 Vad är din ålder?	33
4.1.2 Vad har du för kön?	33
4.1.3 Har du arbetat aktivt inom restaurangbranschen de senaste 2 åren?	34
4.1.4 Jobbar du/har du jobbat inom restaurang på Åland?	34
4.1.5 Vilken är din roll i företaget?	34
4.1.6 Hur många anställda har företaget?	35
4.1.7 Känner du till begreppet cirkulär ekonomi?	35
4.1.8 Har du hört talas om 3R-principen? (Reduce, Reuse, Recycle)	36
4.1.9 Är hållbar utveckling viktigt på din arbetsplats?	36
4.1.10 Har du noterat om hållbar utveckling är viktigt för gästerna?	37
4.1.11 Har företaget någon miljömärkning eller certifiering?	37
4.1.12 Används engångsartiklar på företaget?	38
4.1.13 Vilket material är engångsartiklarna huvudsakligen?	38
4.1.14 Sorteras avfall på arbetsplatsen?	39
4.1.15 Hur diskuteras det kring matsvinn på din arbetsplats?	40
4.1.16 Hur mycket matsvinn tror du din arbetsplats ackumulerar på en månad?	40
4.1.17 Varifrån kommer restaurangens leverantörer?	41
4.1.18 Är menyn säsongsbaserad?	41
4.1.19 Har restaurangen vegetariska alternativ?	42
4.2 Analys av enkät	42
4.2.1 Brister i enkäten	44
4.2.2 Reliabilitet	44
4.2.3 Validitet	45

4.3 Redovisning av intervjuer	45
4.3.1 Intervju med “Företag X”	45
4.3.2 Intervju med Leva Börman	46
4.4 Analys av intervjuer	47
4.4.1 Trovärdighet	47
<b>5. SLUTSATSER</b>	<b>48</b>
5.1 Förslag till vidare forskning	49
<b>KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING</b>	<b>50</b>
<b>BILAGOR</b>	<b>53</b>

# 1. INLEDNING

## 1.1 Bakgrund

Välmåendet hos den planet vi kallar för vårt hem är en av de absolut största och viktigaste frågorna i dagens samhälle. Människan är beroende av naturen och dess resurser för överlevnad och trots detta är vi en stor anledning till naturens dåliga mående.

Matgäster får en allt större medvetenhet om vad de äter och hur råvarorna har odlats fram samt dess ursprung. Denna medvetenhet och efterfrågan resulterar i att restauranger behöver ta ett större ansvar när det gäller hållbar utveckling, cirkulära arbetssätt och vilka leverantörer samt producenter de väljer att samarbeta med.

Vårt globala klimat har redan påverkats så negativt av människans sätt att leva att vi inte längre kommer kunna undvika många skadliga effekter - där både människor, djur och natur kommer att drabbas hårt. Den förstärkta växthuseffekten ger allvarliga globala konsekvenser, utrotningshotade arter kan få svårare att överleva på de platser där de naturligt förekommer, risken är stor för flera extrema väderfenomen som översvämningar och värmeböljor. Vår vackra planet skriker efter hjälp och det vi kan göra nu är att se till att det inte blir värre.

Detta är bakgrunden till varför vi har valt att belysa cirkulär ekonomi. Genom att göra denna undersökning vill vi ta reda på om åländska restauranger arbetar med cirkulär ekonomi, som kan vara en lösning till en del av problemen vår jord står inför. Vi hoppas att cirkulär ekonomi i framtiden kommer att vara en viktig aspekt i det hållbara tänkandet hos företag och verksamheter världen över. Att ta hand om planeten är inte endast ett individuellt intresse, utan något som bör tas i beaktande i alla samhällsskikt. Vi upplever hållbarhet som ett viktigt och växande ämne och vi vill hjälpa till att uppmärksamma en aspekt av det som borde lyftas upp mer.

## 1.2 Syfte

Det primära syftet med vår undersökning är att ta reda på om åländska restauranger arbetar med cirkulära ekonomi och hur det fungerar i praktiken. Vi vill veta om det är något som arbetas aktivt med, arbetas med under en annan benämning eller om det inte alls arbetas med.

Sammanfattningsvis vill vi få en helhetsbild över hur den cirkulära ekonomin fungerar på åländska restauranger, och undersöka grunderna i den hållbara utvecklingen och varför den är så viktig för vår planets framtid.

## 1.3 Frågeställning

Frågeställningen vi jobbar utifrån är: Arbetar åländska restauranger med cirkulär ekonomi idag?

De underfrågor vi har för att stödja vår undersökning är:

- Arbetas det aktivt med cirkulär ekonomi?
- Hur kan vi involvera cirkulär ekonomi mer i våra restauranger?
- Varför behövs cirkulär ekonomi?

## 1.4 Avgränsningar

Arbetet avgränsar sig till identifierade miljöproblem som restauranger har en inverkan på.

Det vill säga matproduktion, användandet av engångsartiklar och energibruk från köksmaskiner och vid transporter. Arbetet avgränsas även till restauranger på Åland.

Vi har valt att inte ta upp den sociala hållbarheten då den inte är lika aktuell som de miljömässiga och ekonomiska aspekterna när det handlar om grunderna i cirkulär ekonomi.



## **2. METOD**

Här kommer vi att presentera vilka metoder vi har valt att använda oss utav i denna undersökning. Den teoretiska delen består av litteratur och artiklar där källhänvisningen för den hämtade datan finns att läsa i slutet av vårt arbete.

Kvantitativ och kvalitativ undersökning är de två metoder som vi kommer att använda, med kvantitativ enkätundersökning som den primära metoden. Den kompletteras sedan med kvalitativa intervjuer för en djupare förståelse av ämnet.

### **2.1 Forskningsstrategi**

Syftet med forskning är att framställa trovärdig och giltig kunskap om verkligheten, för att lyckas med det behöver forskaren ha en upplagd strategi (Jacobsen, 2017, p. 13). För att få information om hur utbredd kunskapen är idag kommer vi att använda oss utav en kvantitativ metod genom att skicka ut en enkät till personer som jobbar inom restaurangbranschen på Åland. Det kommer att hjälpa oss få en helhetsbild över hur cirkulär ekonomi arbetas med statistiskt sett. För att komplettera med mer djupgående fakta kommer vi även att använda oss av kvalitativ analys från insamlad intervjumaterial vilket sker efter informationen från enkäten är insamlad. Vi kommer att intervju två till tre personer som har en ledande position inom restaurangbranschen. Nedan beskriver vi mera grundligt de metodval vi gjort till vår studie.

### **2.2 Kvantitativ metod**

Vid formulering av frågor i en kvantitativ undersökning behöver forskaren se till sin teori, för att ta reda på hur de påståenden som upptäckts förhåller sig till verkligheten (Eliasson, 2013, p. 36). Det är viktigt att ha med en fråga som täcker varje påstående så att varje del mäts i undersökningen. En öppen fråga låter den som svarar själv formulera sitt svar och ta upp det personen anser viktigt (2013, pp. 36–37). Fördelen med detta är att ett större område kan täckas in, men nackdelen är att det sedan blir mer arbete för forskaren när svaren ska tolkas och ett kategoriserande schema ska skapas. En sluten fråga styr forskaren mer genom att på förhand ange svarsalternativ (2013, p. 37). Det finns många fördelar med detta, till exempel är det lätt att gå vidare med forskningen utgående från svaren och svaren är oftast användbara

samt tillförlitliga. Men den stora nackdelen är istället att det kanske hade funnits ett svarsalternativ som många ansett passat bättre men som inte fanns med i undersökningen. Detta går att undvika genom ett "övrigt" alternativ.

För att undvika missförstånd bör negationer undvikas, som exempelvis "aldrig" och "inte" (2013, p. 40). Även ledande frågor bör undvikas, då de tenderar att "lägga orden i mun" på den som svarar. Eliasson har en checklista för bra frågeformulering, varav några punkter är:

- Kan den som svarar missförstå frågan?
- Kan jag formulera frågan enklare?
- Kan jag korta ner frågan?
- Är frågan fokuserad?

Gällande sakfrågor vill forskaren veta hur det faktiskt förhåller sig och inte hur den svarande anser det vara (Trost, 2012, p. 65). Vid attityd- eller åsiktsfrågor hänger svaret på den enskildes referensram och ställningstagande (2012, p. 69).

### **2.2.1 Urval**

Population innebär den grupp man vill uttala sig om, individ är en medlem ur den populationen och urvalsram är en förteckning över populationen samt stickprov som syftar till de som väljs ur populationen att svara på frågorna (Eliasson, 2013, p. 45). Populationen vi valt är människor som jobbar inom restaurangbranschen på Åland. Enkäten som skapas skickas ut i till exempel Facebook-gruppen "Restaurangfolk på Åland" som 21/03/22 har 840 medlemmar. Enkäten skickades även ut till studerande på programmet Hospitality Management på Högskolan på Åland samt andra människor vi känner inom branschen. Vi uppmantrade andra att dela enkäten till andra inom branschen som vi personligen inte känner för att nå ut till så många som möjligt.

### **2.2.2 Reliabilitet och validitet**

Reliabilitet handlar om ifall undersökningen är pålitlig och svarar på frågan: "Kan vi lita på att undersökningen ger samma resultat om vi upprepar den under så likartade förhållanden som möjligt?" (Eliasson, 2013, p. 14). Idén kring reliabilitet utgår från en kvantitativ studie, något som går att mäta (Trost, 2012, p. 62). Det strävas inte efter att förstå hur den intervjuade tänker, känner eller beter sig. För att undvika att svarande på enkäten

missuppfattar frågorna bör man använda sig av enkla satser, begripliga och vanliga ord och undvika negationer (Trost, 2012, p. 63). På så vis uppnås en högre reliabilitet. Om det istället rör sig om en kvalitativ intervju menar Trost att slumpinflytelser kring intervjun bör noteras och tas i beaktande i analysen (2012, p. 62).

Validitet handlar om ifall undersökningen är giltig, om den mäter det som det är tänkt att den ska mäta och svarar därmed på frågan: “Kan vi räkna med att undersökningen är giltig - att den verkligen mäter det vi vill att den ska mäta?” (Eliasson, 2013, p. 16). Trost ger ett exempel på ifall man vill ta reda på människors ekonomiska situation räcker det inte med att fråga om deras årsinkomst, utan faktorer som hur många de är ekonomiskt ansvariga för och skulder inverkar på upplevelsen (Trost, 2012, p. 63). Det räcker alltså inte med en enkel fråga om forskaren är intresserad av ett komplext fenomen (2012, pp. 63–64).

## **2.3 Kvalitativ metod**

Den kvalitativa metoden utmärks av enkla och rakt ställda frågor åt respondenter som ger komplexa och innehållsrika svar. Det innebär att man efter utförda intervjuer besitter ett otroligt rikt material i vilket man med tur och hårt arbete kan finna många intressanta aspekter, åsikter, mönster och mycket annat (Trost, 2010, p. 7). Eftersom vi önskar att få en djupare förståelse för restaurangbranschens attityder, erfarenheter och åsikter gällande cirkulär ekonomi så kommer vi att använda kvalitativa intervjuer som kompletterande metod.

Primärdata är det vi samlar in först genom observation och öppna individuella intervjuer som utförs med utvalda respondenter. Därefter analyseras och behandlas den insamlade datan och slutligen mäter vi kvaliteten på resultatet vi kommit fram till (Jacobsen, 2017, p. 47).

### **2.3.1 Urval**

Det första steget i en urvalsundersökning bör vara att skaffa sig en så fullständig överblick som möjligt av alla som vi önskar undersöka. Antal enheter behöver bestämmas och dessa behöver sedan avgränsas inom vissa tidsramar. När vi har fått klarhet i detta är nästa steg att definiera vilka drag respondenterna bör ha för att kvalificeras att delta i undersökningen. Kriterierna styrs av vår frågeställning, det vill säga vilken form av information vi vill få fram (Jacobsen, 2017, p. 119).

## 2.4 Etiskt förhållningssätt

Utgångspunkten för forskningsetik idag är åtminstone tre grundläggande krav som är bundna till förhållandet mellan forskare och uppgiftslämnare: rätten till privatliv, informerat samtycke samt krav på att man blir korrekt återgiven (Jacobsen, 2017, pp. 34–35). Kvale beskriver informerat samtycke som att man informerat den som ska intervjuas om undersökningens generella syfte, hur den är upplagd i stort och deltagandets för- och nackdelar (Kvale, 2007, p. 107).

Enkäterna kommer att förbli anonyma både för den som svarar och de företag de arbetar på. De som svarar kommer veta om temat för frågorna före de svarar.

Vi kommer att vara tydliga med att förklara syftet med våra intervjuer och vi kommer på förhand att skicka dessa frågor till den som blir intervjuad. Då kan de som skall svara förbereda sig och även minimera risken för missförstånd. Uppgifterna de lämnar kommer vi att återge på ett riktigt sätt. Vi kommer även att be om tillåtelse före intervjuerna: ta reda på om respondenterna önskar vara anonyma eller inte och ifall det är okej att spela in samtalet.

## 3. TEORI

Teorin av arbetet består av tre olika delar: definitioner av begrepp, restaurangers negativa klimatpåverkan inom de avgränsade områdena och sedan mer konkreta strategier som finns att jobba efter.

### 3.1 Definitioner av begrepp

#### 3.1.1 Linjär ekonomi

För att förstå det nedanstående begreppet cirkulär ekonomi behöver det ställas i kontrast till linjär ekonomi. Sveriges regering beskriver linjär ekonomi som utvinning av naturresurser, konsumera och sedan slänga avfallet, många gånger även beskrivet som ‘take-make-dispose’ (Från Värdekedja till Värdecykel - Så Får Sverige En Mer Cirkulär Ekonomi, 2017, p. 15). Begreppet linjär ekonomi kan förklaras genom att man tar resurser från jorden (take), gör dessa resurser till olika produkter (make) som sedan slängs bort (waste) (Rodríguez et al., 2020, p. 1). Detta fenomen kallas “cradle-to-grave” principen.

#### 3.1.2 Cirkulär ekonomi

Ellen MacArthur Foundation som är internationellt ledande inom cirkulär ekonomi beskriver fenomenet genom 3 grundprinciper: eliminera avfall och föroreningar, cirkulera produkter och material (vid sitt högsta värde) samt regenerera naturen (*How to Build a Circular Economy*, n.d.). Sitra är den ledande organisationen i Finland för cirkulär ekonomi och beskriver ämnet som en ekonomisk modell som baseras på att dela, hyra och återvinna istället för att äga något och producera mer varor (*Cirkulär ekonomi*, n.d.).

Larsson, Bratt och Sandell beskriver cirkulär ekonomi som “en ekonomi där resurser ingår i cirkulära kretslopp snarare än förbrukas i linjära processer” (Larsson et al., 2021, p. 28).

Naturskyddsföreningen i Sverige beskriver cirkulär ekonomi som en form av kretslopp som brukar så lite som möjligt av jordens resurser. Tillvägagångssättet är att öka livslängden på sakerna genom att använda dem så länge som möjligt - laga dem om de går sönder, återvinn eller göra om dem till något helt annat (*Naturskyddsföreningen startside*, n.d.).

### 3.1.3 Hållbar utveckling

Bärkraft på Åland använder sig av en internationell definition av hållbar utveckling som bygger på 4 hållbarhetsprinciper:

“I det hållbara samhället utsätts naturen inte för systematisk...

1. ... koncentrationsökning av ämnen från berggrunden (fossila bränslen, metaller och mineraler)
2. ... koncentrationsökning av ämnen från samhällets produktion (syntetiska substanser, kemikalier, som innehåller svårnedbrytbara ämnen; eller naturliga substanser som omsätts i större mängder än naturen kan ta hand om)
3. ... undanträngning av fysiska metoder (överuttag av naturresurser som vatten, skog, fisk eller matjord; intrång i viktiga naturområden för t ex byggande, introduktion av främmande och invasiva arter, produktion som resulterar i avfall istället för slutna kretslopp)
4. ... och i det hållbara samhället bidrar vi inte till att människor utsätts för strukturella hinder för hälsa, inflytande, kompetensutveckling, opartiskhet och meningsskapande”

*(Bärkraft - Alla kan blomstra i ett bärkraftigt samhälle på Åland, n.d.)*

### 3.1.4 3R-principen

Cirkulär ekonomi kan ses genom en 3R-princip; på engelska ‘reduction, reuse & recycle’ (Manniche et al., 2017, p. 22). Man kan översätta begreppen till reducera, återanvända och återvinna på svenska. ‘Reduction’ innebär minskad användning av primärenergi, råmaterial och avfall genom mer effektiva produktionssätt. ‘Reuse’ handlar om att återanvända produkter eller komponenter. ‘Recycle’ innebär att komponenter från avfall tas tillvara och används i nya produkter.

## 3.2 Varför behövs cirkulär ekonomi?

### 3.2.1 Vilka områden påverkar restauranger?

Manniche et al. har identifierat några områden av materialflöden som berör restauranger, bland annat biologiska materialflöden till mat och dryck, energianvändning relaterad till transport, köksutrustning och tillagning, samt olika typer av engångsartiklar som exempelvis take away boxar (Manniche et al., 2017, p. 92). De nämner även att det mest studerade materialflödet är matsvinnet.

En annan aspekt som berör är bearbetningen av basmaterial: Där omvandlas ett naturligt material till ett användbart material, det kan till exempel handla om att bearbeta sockerbeter till råsocker (Mårtensson & Westerberg, 2017, p. 94). Bearbetningen innebär vanligen att det uppstår restmaterial och utsläpp som utgör en belastning på natur och samhälle. Produkter sätts oftast samman av flera basmaterial, ett exempel på en sådan process är tillverkningen av ett kylskåp som sätts ihop av plåt, plast och isoleringsmaterial, eller när olika livsmedel sätts samman till exempelvis en fryst maträtt (Mårtensson & Westerberg, 2017, p. 95).

### **3.2.2 Produktion av mat**

Det ställs allt flera frågor om hur maten påverkar vårt klimat. Det är ofta komplicerade sammanhang och enkla svar finns sällan på frågorna. Däremot är det i första hand inte maten i sig som är problemet, utan hur vi producerar den. Med många påverkande faktorer, från produktionen på gården till förädling samt hur maten transporteras och paketeras, kommer vi som konsumenter och vad vi väljer att handla i slutet av kedjan. Till och med maten vi inte äter påverkar, eftersom all slängd mat orsakar utsläpp utan att ha gjort någon nytta alls (Björklund et al., 2009, p. 8).

I ett ekosystem med rik biologisk mångfald kan arter ersätta eller kompensera varandra under perioder av störning, men ekosystem blir mer sårbara ju mer människor satsar på monokulturer eller på något annat sätt reducerar den biologiska mångfalden (Larsson et al., 2021, pp. 29–30). När ekosystem blir överutnyttjade eller förorenade riskeras den biologiska mångfalden att försvagas. Ellen MacArthur Foundation skriver att idag utgörs 60% av världens kaloriintag av endast 4 grödor (*How to Build a Circular Economy*, n.d.). De skriver också att det finns många andra ingredienser att välja på som har lägre inverkan på naturen. Ett exempel är Östersjön, där den biologiska mångfalden har reducerats på grund av föroreningar och överfiske, vilket försämrar ekosystemets förmåga att generera de livsuppehållande system människor behöver (Larsson et al., 2021, p. 30). Även Persson och Persson skriver om att världshaven börjar bli utfiskade, två exempel i närheten är Nordsjön och Östersjön där fisket som näringsgren börjar svikta (C. Persson & Persson, 2015, p. 81).

Företagets negativa påverkan på miljön kan vara direkt, som exempelvis leder användningen av konstgödsel till övergödning i de lokala vattendragen (Mårtensson & Westerberg, 2017, p.

63). Men påverkan kan också vara indirekt. Till exempel skapar utnyttjandet av bekämpningsmedel omfattande materialflöden, vilket har en stor påverkan på naturens system (2017, p. 63). Det kan verka gratis att förorena miljön, men på längre sikt kommer det att leda till försurade sjöar, förändrat klimat och en lägre produktion av till exempel fisk och jordbruksprodukter (C. Persson & Persson, 2015, p. 55).

#### 3.2.2.1 Övergödning

För att växtcellernas delning, tillväxt och ämnesomsättning ska fungera krävs fosfor och kväve. Dessa ämnen är även livsviktiga för både människor och djur. Till exempel behövs ungefär 150 kg kväve per hektar för stråsäd, och ungefär 20-40 kg fosfor per hektar och år (Holm, 2008, p. 51). All växtnäring tas dock inte upp av växterna, utan följer med markvattnet ut i sjöar och vattendrag, och slutligen når det havet. Alger i sötvatten står oftast i relation till halten av fosfor, medan i havsvatten styrs alger mer av kvävehalten (2008, p. 51). Djurplankton och fiskar kan bara äta upp en begränsad mängd alger för att balansera tillväxten, men vid snabb tillväxt faller många alger döda ner till botten var de bryts ned av bakterier och annan mikroflora (2008, p. 52). Denna nedbrytningsprocess förbrukar syrgas som finns löst i vattnet och därefter blir det syrgasbrist i vattenmassan. Vid större djup finns det färre syrgasmolekyler, och nedbrytningsprocessen sköts då av så kallade svavelbakterier som producerar en giftig gas: svavelväte (2008, p. 52).

Övergödning kan även ske på land. Näringsfattiga ängsmarker är idag en fristad för många känsliga och hotade växtarter. Nedfall av kväve från luften gör att dessa marker blir gödslade; starkare men kväveberoende arter får bättre möjlighet att tränga undan de svagare. Kvävenedfallet över skogsmark kan orsaka för snabb tillväxt hos träden, vilket leder till sköra stammar (Holm, 2008, p. 55).

#### 3.2.3 Köttindustrin

Köttproduktionen har en stark påverkan på miljön baserat på bland annat fodret till djuren och detta kombinerat med odlingen, transporten och bearbetningen av fodret. Produktionen och konsumtionen av mat kräver stora arealer, material, vatten och energi som orsakar växthusgaser (Eklund & Wirtberg, 2016, p. 9).



Nötköttets klimatpåverkan står för de högsta utsläppen per kilo bland de vanligaste livsmedlen. Det betyder att ost och andra mejeriprodukter också har en hög klimatpåverkan. Anledningen till detta är kornas matsmältningssystem. Det bildas metan i magen som de släpper ut när de rapar, vilket de gör i stora mängder. Metan är en gas som har långt mera kraftfull klimatpåverkan än koldioxid. Det tillkommer även utsläpp av lustgas vid gödselhantering och från jordbruksmaskiner, transporter och eventuell konstgödsel (Müller & Kireeva, 2021, p. 91)

En minskad förbrukning av rött kött (nöt, svin, lamm och get) resulterar inte bara i reducerade utsläpp av växthusgaser, utan även till förbättrad folkhälsa eftersom sådant kött ökar risken för cancer (se t.e.x Livsmedelsverket 2013). Istället rekommenderas det att huvudsakligen äta mat från växtriket, det vill säga grönsaker och frukter och rikligt med fullkornsprodukter och baljväxter. Dessa livsmedel är inte bara rika på fibrer, mineraler och vitaminer utan de är relativt sett betydligt billigare än animaliska produkter och dessutom skapar de betydligt mindre miljöbelastning i framställningen (Ottosson & Parment, 2013, p. 67).

I en vegetarisk kost används ofta köttsubstitut som har varierande miljöpåverkan. Beroende på vilket substitut som används kan inte en positiv miljöpåverkan garanteras. Till exempel att byta ut kyckling till ost kan resultera i större utsläpp av växthusgaser om energi- och näringsinnehåll inte beaktas. Men även transporter, djupfrysning och odlingssätt kan orsaka fler negativa miljöeffekter än lokalproducerat ekologiskt kött (Chai et al., 2019, p. 13).

Jord- och skogsbruksministeriets förordning 154/2019 trädde i kraft 1.5.2019 och innebär att serveringsplatser skriftligen måste ange för konsumenter ursprungslandet på färskt, kylt eller fryst kött som används som ingrediens i en måltid. Med serveringsplats innebär restauranger, kaféer, personalmatsalar eller gatukök. Typerna av kött som gäller i förordningen är nötkött, svinkött, får- och getkött samt fågelkött (*Märkning om ursprungslandet för kött på en serveringsplats*, n.d.).

### 3.2.4 Fiskeindustrin

Under 1900-talet ökade havsfisket drastiskt: Vid seklets början togs det ca 2 miljoner ton och vid slutet ca 74 miljoner ton (Holm, 2008, p. 68). Från 1970-talet har det många gånger kommit nyheter om fiskbestånd som börjar försvinna och orsaken har varje gång varit överfiskning. Trålare har en sådan kapacitet att de praktiskt taget dammsuger haven. I trålarna fastnar det även stora mängder annan fisk än den tilltänkta. Vissa rapporter menar att hälften av den fångade fisken slängs tillbaka död i havet (2008, pp. 68–69). Trålarna skrapar även sönder havsbotten och det tar lång tid för den att återhämta sig.

### 3.2.5 Engångsartiklar

Statens Offentliga Utredningar i Sverige skriver att problemet med den linjära ekonomin inte är att råvarorna “tar slut”, utan att de material som används blandas och sprids, förlorar sitt ekonomiska värde och i många fall slutar de som miljögifter för natur och människor (Från Värdekedja till Värdecykel - Så Får Sverige En Mer Cirkulär Ekonomi, 2017, p. 16). En av de principer Ellen MacArthur Foundation bygger cirkulär ekonomi på är att cirkulera produkter till sitt högsta värde, och avfall bör inte uppstå enligt en cirkulär modell (*How to Build a Circular Economy*, n.d.).

Europeiska Kommissionen skriver även att mängden material som används för förpackningar kontinuerligt ökar och år 2017 uppgick förpackningsavfallet i Europa till 173 kg per invånare vilket är den högsta någonsin (A New Circular Economy Action Plan, 2020, p. 8). De skriver att förbrukningen av plast förväntas att fördubblas under de kommande 20 åren (A New Circular Economy Action Plan, 2020, p. 9). Ungefär 5-13 miljoner ton plast beräknas hamna i världshaven varje år var det långsamt bryts ned, till exempel kan en plastmugg finnas kvar i 100 år (C. Persson & Persson, 2015, p. 133).

“Nu är det slut på engångsbestick, plasticsugrör och bomullstoppar av plast! I dag, måndag, träder EU:s förbud mot engångsplast i kraft i Finland” rapporterade Svenska yle 23.08.2021. I unionen trädde detta förbud i kraft redan i början på juli månad 2021, men Finland låg lite efter i tidtabellen (*Nu är plasticsugrör historia – i dag träder EU:s förbud mot engångsplast i kraft i Finland, plastprodukter får märkning*, n.d.). Direktivet från Europaparlamentet är en komplettering till avfallslagen (646/2011) och målet med den är att minska vissa

plastprodukters inverkan på miljön (FINLEX ® - Uppdaterad lagstiftning: Statsrådets förordning om vissa plastprodukter 771/2021, n.d.). Exempel på de plastprodukter för engångsbruk som inte längre får släppas på marknaden är:

- Bestick
- Tallrikar
- Sugrör
- Omrörare för drycker.

### **3.2.6 Energianvändning**

“Energi behövs i samhällets alla funktioner för att leverera energitjänster” (Ivner, 2013, p. 185). Energitjänster är till exempel transporter av varor, ljus från armaturer, värme och kyla för ett komfortabelt inomhusklimat. Det globala energibehovet ökar ständigt och den totala energianvändningen går till elproduktion, transporter och uppvärmning (2013, p. 188). En stor del av världens energi kommer idag från fossila bränslen.

Mycket energi går till förberedelse av mat, till exempel i Storbritannien står 46% av primärenergianvändningen inom hospitality-industrin för matlagning (Schestak et al., 2021, p. 2).

#### **3.2.6.1 Vitvaror och köksmaskiner**

Äldre kylskåp och frysboxar drevs förr av så kallade freoner som består av olika klorföreningar, vilka har en ozonnedbrytande effekt (C. Persson & Persson, 2015, p. 111). Ozonskiktet finns ca 15-50 kilometer i stratosfären och skyddar oss mot solens UV-strålning. Freonerna som användes förstärkte även växthuseffekten kraftigt. I alla nya kylmaskiner har freonerna ersatts med ämnen som inte är lika skadliga för ozonskiktet. De nya kylarna och frysarna förbrukar även mindre energi, och i flera länder i världen är de miljö- och energideklarerade (2015, p. 111).

I vår nuvarande linjära ekonomi, där försäljning av varor leder över funktion, ökar producenternas incitament att producera varor med en begränsad livslängd för att öka försäljningsvolymen och vinster (Från Värdekedja till Värdecykel - Så Får Sverige En Mer Cirkulär Ekonomi, 2017, p. 178). Manniche et al. föreslår att hyra vitvaror istället för att göra

inköp (Manniche et al., 2017, p. 111). De som hyr ut sådan utrustning har incitament för att se till att livslängden för varan är så lång livslängd som möjligt och återvinns korrekt efteråt.

### 3.2.6.2 Transport

Användningen av bensin och olja ökar idag framförallt på grund av ökade transporter. Valet av energislag är en viktig fråga gällande hållbar utveckling för att minska påverkan på natur och miljö från samhället (C. Persson & Persson, 2015, p. 95). Ur miljösynpunkt beror de olika gasernas inbördes förhållande inte bara på vilken påverkan de omedelbart har på miljön - gasernas omsättningstid i atmosfären (hur fort de tas upp i kretsloppet igen) kan variera från 0,1 år för marknära ozon ända upp till 150 år för dikväveoxid, N<sub>2</sub>O (2015, p. 95).

De ger även ett tydligt exempel på hur transport av råvaror kan se ut:

“Odlad lax från Norge skickas till Vietnam för att omvandlas till sushi, sedan till Nederländerna för att paketeras som färdigrätt, för att till slut dyka upp i våra kyldiskar. Det ökar energiförbrukningen med upp till 50 gånger jämfört med om fisken tagits upp lokalt.”

(C. Persson & Persson, 2015, p. 81)

### 3.2.7 Lyx kostar

Persson och Persson ger ett bra exempel på den negativa klimatpåverkan matvalen människor gör idag kan ha:

“På samma sätt börjar miljontals människor sin dag. Men hur många av oss tänker på att så gott som varje tugga av vår tropiska frukost påverkar människor och miljö i andra delar av världen? I dag rör det sig mest om negativa konsekvenser. Detta som vi ser som en självklar rättighet produceras ofta på ett ekologiskt ohållbart och kortsiktigt sätt, som i många fall påverkar de ekonomiska och sociala villkoren i de fattiga länderna negativt. En analys av våra frukostbord kan bli ganska svårsmält.”

(C. Persson & Persson, 2015, p. 107)

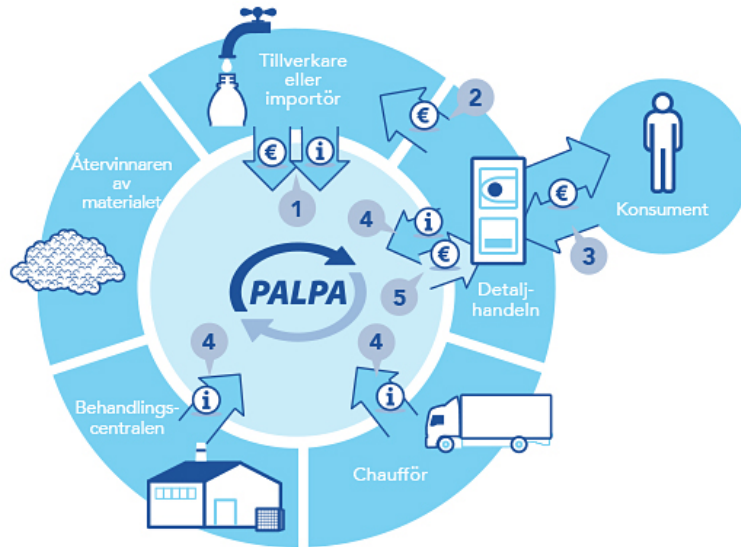
Vad författarna menar här är att det kan vara svårt att inse att vår livsstil idag kan vara en bidragande faktor till mänskligt lidande och ekologiska problem i andra delar av världen. Den massiva förbrukningen av naturens resurser i industriländerna motsvarar inte endast mat, kläder och bostäder utan har också resulterat i att människor har vant sig med en bekväm och ibland lyxig livsstil. Som konsument är man ofta mer eller mindre omedveten om denna

världsordning, och det kan vara viktigt att ha i åtanke när den dagliga maten inköps (C. Persson & Persson, 2015, pp. 107–108).

### 3.3 Cirkularitet genom 3R

Rodríguez-Antón och del Mar Alonso-Almeida skriver att den primära strategin för cirkulär ekonomi som används inom hospitality-industrin är 3R, med ordningen “reduce, recycle, reuse” (2019, p. 1). Reducerad användning av primärenergi kan ske genom att effektivisera produktionsprocessen. Introduktion av till exempel bättre teknologier, simplifierad förpackning och effektivare köksmaskiner kan underlätta denna reduktion (Manniche et al., 2017, p. 22). Återvinning i detta fall syftar inte till energiåtervinning, utan att ge delar och komponenter möjlighet att återanvändas i nya produkter (2017, p. 22). Återanvändning av produkter, material och komponenter är bättre ur miljösynpunkt. Det krävs mer resurser, arbete och energi för tillverkning av nya produkter från nya material än vid återanvändning (2017, p. 22). I många fall är det bättre att återanvända istället för att återvinna, eftersom det som återvinns ofta förstörs (Florido et al., 2019, p. 8). De exempel på återanvändning som Florido et al. ger syftar primärt till hotell, men går att implementera även på restaurang. Exempelvis kan man byta ut pappershanddukar och servetter till textilier som går att återanvända.

Ett exempel på återvinning är PALPA i Finland, som administrerar ett återvinningssystem för dryckesförpackningar. Detta system agerar genom en så kallad pant på dryckesförpackningar, som kort kan förklaras som: “Konsumenten betalar panten då han eller hon köper produkten och får tillbaka panten då den tomma förpackningen returneras till ett returställe” (PALPA, n.d.). Figur 1 visar hur panten cirkulerar i praktiken, men även materialet:



Figur 1. Hur pallen och materialet cirkulerar (PALPA, n.d.).

### 3.3.1 Naturpositiv matdesign

Ellen MacArthur Foundation skriver att principerna för cirkulär ekonomi kan appliceras på design av mat, vilket ger en positiv upplevelse för både konsumenter och bönder, liksom positiva effekter för ekonomi och miljö (*How to Build a Circular Economy*, n.d.). De skriver också att cirkulära principer bör appliceras på alla dimensioner inom matsystemet för maximal positiv effekt. Det vill säga från produkt till koncept, från val av ingredienser och val av ursprung till hur produkten förpackas.

De beskriver 4 möjligheter för att skapa en cirkulär design för mat: mångfaldig (diverse), lägre påverkan (lower impact), kreativt återbruk (upcycled) och regenerativt producerat (regeneratively produced). Dessa möjligheter får som bäst effekt när de kombineras. Figur 2 visar hur de 4 olika möjligheterna hänger ihop som en helhet:



Figur 2. Förhållandet mellan de 4 möjligheterna för matdesign (*How to Build a Circular Economy*, n.d.).

### 3.3.1.1 Mångfaldig - “diverse”

Matdesigners kan använda sig utav ett större urval av djur- och växtarter för ingredienser. Det bidrar till exempel till större biodiversitet och att bygga upp naturens resiliens (motståndskraft). Dessutom uppnås ett större urval av smaker och bredare profil av näringsämnen. Till exempel används bara några få arter av potatis idag, trots att det globalt finns över 4500 arter. Många av dem har intressanta smaker och har ett motstånd mot ohyra, sjukdomar och klimatvariationer. Om dessa sorter skulle användas mera skulle det resultera i mer varierad mat och ett mer motståndskraftigt system (*How to Build a Circular Economy*, n.d.).

### 3.3.1.2 Lägre påverkan - “lower impact”

Idag finns det ingredienser som går att byta ut mot sorter som har färre negativa effekter, sorter som konventionellt produceras idag. Till exempel finns det fördelar med att omdesigna vete-baserade produkter som exempelvis pasta till att istället använda sig utav ärtor. Detta skulle minska utsläpp av växthusgaser och negativa effekter på biodiversiteten. Baljväxter, som ärtor, kan reducera behovet av syntetiska tillsatser i jorden genom att fixera kväve

snabbare än många spannmålsväxter kan, vilket bygger upp jordmånens hälsa (*How to Build a Circular Economy*, n.d.).

#### 3.3.1.3 Kreativt återbruk - “upcycled”

Att använda oätliga biprodukter som nya ingredienser i något annat innebär att marken skulle utnyttjas maximalt då man tar tillvara på mer av växten. Detta skulle även kunna skapa nya inkomstkällor för bönder. Ellen MacArthur Foundation skriver att idag kommer sötma huvudsakligen från 3 växter: sockerbetor, sockerrör och majs. Men sötma skulle kunna komma från biprodukter som fruktjuicekött, kakaofrukt eller från andra skörderester (*How to Build a Circular Economy*, n.d.).

#### 3.3.1.4 Regenerativt producerad - “regeneratively produced”

Att regenerativt producera ingredienser innebär att de odlas på ett positivt sätt för naturen, till exempel för hälsosam jord och bättre biodiversitet. Bönder bör utnyttja sätt som fungerar i deras lokala kontext och hämta inspiration från till exempel permakultur och agroekologi. Ellen MacArthur Foundation ger exemplet att imitera flyttflockar vid produktion av mjölk. Korna får en mångsidig kost, trampar på växtmaterial och marken tar upp näringsämnen från deras avföring, samt att de flyttas ofta vilket ger betet en chans att förnyas (*How to Build a Circular Economy*, n.d.).

### 3.3.2 Finska restaurangers tankar

På Ellen MacArthur Foundations hemsida finns en video om finska restauranger och cirkulär ekonomi (Ellen MacArthur Foundation, 2019). I videon berättar 3 finska restauranger belägna i Helsingfors hur de jobbar med cirkulär ekonomi, hur de fick det att fungera och vad som bör tänkas igenom. Dessa restauranger är [Nolla](#), [Ultima](#) och [Loop](#). Sammanfattningsvis tänker de så här:

Använd produkter som är i säsong, utnyttja råvarorna till fullo så att så lite svinn som möjligt produceras. En välplanerad meny underlättar arbetet för att minska svinn, det som räknas som svinn från en maträtt kan fungera i en annan. Kompostera det svinn som inte går att undvika, som inte kan ingå i någon annan maträtt. Genomtänkt val av producent och leverantör:

- Vad har de för produktionssätt?



- Tar de tillbaka exempelvis lådor för att återanvändas?
- Finns dessa leverantörer och producenter lokalt för att minska transporter?

Det restaurangerna Nolla, Ultima och Loop vill att ändras är följande: Beskattning av avfall, framföra undervisning för uppskattning av mat, skattelättnad på grönsaksodlare samt en förändrad inställning till mat och hållbarhet (Ellen MacArthur Foundation, 2019).

### 3.3.3 Avfallshantering och matsvinn

Det finns en hierarki för avfall, som beskriver hur man bör prioritera; den börjar vid att undvika produktion av avfall, förbereda för att återanvända, återvinna och slutligen energiåtervinning samt göra sig av med avfallet (Rodríguez-Antón & del Mar Alonso-Almeida, 2019, p. 3). Detta är EU:s avfallshierarki som slås fast i ramdirektivet för avfall och visa i vilken ordning medlemsländerna ska vidta åtgärder för en ökad resurseffektivitet (Från Värdekedja till Värdecykel - Så Får Sverige En Mer Cirkulär Ekonomi, 2017, p. 169).

Europeiska Kommissionen vill driva på en smartare design för återanvändning och materialåtervinning av förpackningar (A New Circular Economy Action Plan, 2020, p. 9). De föreslår även ett "tvingande krav på innehåll av återvunnet material och åtgärder för att minska avfallet för viktiga produkter, såsom förpackningar..." (A New Circular Economy Action Plan, 2020, p. 9). Ju bättre de olika materialen hålls isär vid återvinningen, desto större chans finns det att återanvända dem i nästa led (Holm, 2008, p. 106).

Manniche et al. har identifierat flera initiativ som kan minska matsvinn i en restaurang (Manniche et al., 2017, pp. 100–101):

- Undvika matsvinn genom menyplanering, deras exempel är att använda rester från färsk juicetillverkning i bakelser eller såser,
- Servera individuella tallrikar istället för buffet,
- Utbilda personalen i alternativa sätt att använda råvaror och använda mer utav dem,
- Använda råvaror som är i säsong och
- Erbjud take away-lådor för mat som gästen inte orkar äta upp.

## 3.4 Andra aspekter

### 3.4.1 Vikten av en strategi

Upphandlingar, inköp och produktion kommer att påverkas oavsett var det produceras eftersom konsumenter allt oftare kräver hållbara varor och tjänster i vår allt mer sammanvävda värld. Med detta menar Ottosson och Parment att hållbarhet är ett begrepp mot vilket förekommande frågeställningar i samtliga företag kan göras: strategier, val av leverantör och produktutveckling (Ottosson & Parment, 2013, p. 11). Manniche et al. skriver att för att skapa en cirkulär ekonomi behövs innovativa cirkulära företagsstrategier, de beskriver en företagsstrategi som ett konceptuellt redskap för att förklara hur företaget skapar, levererar och fångar värde (Manniche et al., 2017, p. 24). De skriver även att alla “resurscirklar” inte behöver stängas inom företaget, utan samarbeta med andra företag som tillsammans sluter cirkeln.

Naturskyddsföreningen i Sverige skriver att både konsumtions- och produktionsmönstren behöver förändras för att en ekonomi ska klassas som cirkulär. De viktigaste stegen är följande (*Naturskyddsföreningen startside*, n.d.):

1. Minimera konsumtionen av nya produkter
2. Återanvänd i större utsträckning
3. Utveckla en smartare design för produkter och förpackningar
4. Återvinn material i större utsträckning
5. Utnyttja energin i det som inte går att återvinna

### 3.4.2 Säsong och närodlat

En restaurang som gör valet att servera närodlat och ekologiskt behöver säkra tillgången till råvarorna genom att bygga upp relationer till lokala lantbrukare som odlar ekologiskt. Mårtensson och Westerberg menar att detta leder till en ömsesidig förändring i samtliga inblandade företags resurser - restaurangerna förändrar råvarorna som de använder i sin matlagning och lantbrukarna anpassar sitt sätt att odla, sina grödor samt sitt sätt att distribuera det som odlas för att ha möjlighet att tillgodose restaurangens krav på en sådan samverkan. Detta kan också resultera i ömsesidig ekonomisk nytta - lantbrukarna erhåller en säker avkastning för delar av sin produktion och restaurangen erhåller en säker och kontrollerad

leverans av livsmedel som är ekologiska och närodlade (Mårtensson & Westerberg, 2017, p. 117).

I en debattartikel diskuterar Anna Sofia Jonsson hållbarhet och hon anser att en av de absolut bästa strategierna för att en restaurang skall anses som hållbar är att erbjuda en säsongsbetonad meny där de råvaror som är tillgängliga just då används. Detta är ett sätt att hjälpa till att minska produktionen av de råvaror som inte är i säsong och som har odlats fram på ställen där de inte bör kunna växa naturligt genom användande av kemikalier som är skadliga för oss (Jonsson, n.d.).

### **3.4.3 Ekologisk mat**

Intresset för ekologisk mat har vuxit stadigt under de senaste 20 åren, med större antal produkter och fler som handlar. I början bestod det ekologiska lantbruket bara av en liten grupp människor som själva arbetade med lantbruk. De reagerade mot de negativa miljöeffekterna från det konventionella lantbruket. De tyckte att jordbrukspolitiken som syftade till att få fram billig mat använde metoder som inte tog någon hänsyn till djuren och naturen som de arbetade med. Idag vill man skapa mera miljövänliga, djurvänliga och hållbara alternativ till jordbruk (Björklund et al., 2009, pp. 113–114).

Det som skiljer ekologisk produktion från konventionell är att så långt det är möjligt producera mat med hjälp av lokala resurser som är förnybara. Det är grundtanken och den innebär att det i ekologisk produktion inte är tillåtet att använda handelsgödsel eller kemiska bekämpningsmedel för att bekämpa insekter, ogräs och svamp (Björklund et al., 2009, p. 114). En del naturligt förekommande ämnen får användas som bekämpningsmedel som t.e.x svavel, pyretriner och spinosad (*Ekologisk mat*, n.d.).

Alla djur i de ekologiska lantbruket måste få ha möjlighet till att vistas utomhus och ha tillräckligt med utrymme för att få utlopp för sina naturliga beteenden. Fodret som de matas med skall huvudsakligen vara ekologiskt och odlat på den egna gården. Vad gäller slakt och transport finns det regler om att djuren inte får resa längre än åtta timmar, de skall slaktas samma dag de kommer till slakteriet och slakten skall ske under lugna förhållanden

(Björklund et al., 2009, p. 115).

I frågan om på vilket sätt varumärken kan vara miljövänliga har strategierna utgått från en livscykelanalys för produkten. Livscykelanalysen syftar till att kartlägga vilken miljöpåverkan en viss verksamhet besitter, från ingredienser och råvaror, tillverkningsprocess, transporter och logistik till konsumentens användningsprocess och efter användningsprocessen, det vill säga avfall, återvinning och så vidare. Inom var och ett av dessa områden kan företagen definiera sätt att vara miljövänliga på (M. Persson & Hemberg, 2010, p. 117).

### 3.5 Miljömärkningar och certifieringar

#### 3.5.1 Green Key

Green Key är idag den ledande hållbarhetscertifieringen i världen inom turismbranschen med över 3200 certifierade verksamheter i över 60 länder (*Åland - 6.700 öar att upptäcka*, 2014). Green Key tilldelas bland annat hotell, gästhem, campingplatser, restauranger, konferensanläggningar och museer som uppfyller miljö- och hållbarhetskrav av hög standard.

“Kriterierna omfattar konkreta mål som användning av lokalproducerade och ekologiska livsmedel och drycker, minskning av energi- och vattenförbrukning, effektiv sophantering och -sortering samt miljövänlig städning. Mer abstrakta krav är t.ex. att informera om och uppmuntra kunderna till hållbara aktiviteter samt engagera och utbilda sin personal i miljöarbete.”

(*Åland - 6.700 öar att upptäcka*, 2014)

Det främsta målet med en certifiering är att driva en ansvarstagande verksamhet som minskar miljöpåverkan. På Åland finns det idag 27 stycken Green Key-certifierade verksamheter.

Figur 3 visar Green Keys logotyp:



Figur 3. Green Keys logo (Åland - 6.700 öar att upptäcka, 2014).

Green Keys officiella mål är att öka de miljövänliga metoderna som används inom verksamheterna för att på så vis minska användandet av resurser, öka medvetenheten hos gäster, personal och leverantörer inom turistföretag och skapa en positiv beteendeförändring inom hospitality- och turismbranschen i sin helhet (*Green Key*, n.d.).

### 3.5.2 KRAN-märkning

Kran-märkning är en hållbarhetsmärkning för verksamheter som väljer kranvatten över vatten på flaska. Om en verksamhet är kranmärkt innebär det att arbetsplatsen, möten och externa konferenser/utbildningar inte har flaskvatten. Företag kan välja att ha hela verksamheten kranmärkt eller bara vissa delar av den. Kranmärkt är en hållbarhetsmärkning och inte en certifiering, vilket innebär att organisationen själv ansvarar för att leva upp till kraven (*KRANmärkning*, n.d.).

Figur 4 visar hur kranmärkningens logotyp ser ut på Åland:



Figur 4. Kranmärkt åländskt vatten (*KRANmärkning*, n.d.).

### 3.5.3 Svanen

Svanenmärket är en världsledande miljömärkning som har en hög kännedom och trovärdighet. Produkter och tjänster med denna märkning har kontrollerats av Miljömärkning Sverige och uppfyller tuffa krav. Dessa kriterier tas fram utifrån ett livscykelperspektiv från råvara till avfall. Oftast för produkter som används av många människor i stor mängd. Svanen har påverkat företag och branscher att ställa om till en mer hållbar produktion i över 30 år. Även företag kan bli licensinnehavare av Svanenmärket och det ställs höga krav på dem. De krav restauranger behöver uppfylla är bland annat att de inte använder engångsartiklar i daglig service, begränsar sin vattenförbrukning och arbetar aktivt med förebyggande av

matsvinn. Den årliga licensavgiften är minimi 1000€/ år, och ett kontrollbesök kostar från 375€ till 1500€ beroende på hur många timmar kontrollen tar. Svanenmärket handlar bland annat om att skydda våra ekosystem från farliga kemikalier, minska utsläpp av växthusgaser och att minska vår konsumtion och resursanvändning (*Svanen - Nordens officiella miljömärkning - svanen.se, n.d.*).



Figur 5. Svanens logo (*Svanen - Nordens officiella miljömärkning - svanen.se, n.d.*).

### 3.5.4 Övriga märkningar/certifieringar

#### 3.5.4.1 KRAV-märkning

KRAV startades 1985 och har sedan dess drivit utvecklingen av ekologisk och hållbar matproduktion. KRAV-märket på livsmedel innebär att produkten är ekologiskt producerad, utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel. Hela produktkedjan kontrolleras regelbundet av företag fristående KRAV, så kallade certifieringsorgan. Dessa organ kontrolleras av den statliga myndigheten Swedac. De regler KRAV har uppfyller EU:s förordning för ekologisk produktion, som andra ekologiska försäljningsvaror inom EU kräver. De beskriver märkningen på sin hemsida:

“KRAV-märket visar att en vara är ekologiskt producerad och bidrar till biologisk mångfald, minskad klimatpåverkan, god djurvälstånd, skydd för miljö och hälsa samt bättre arbetsvillkor.”

(*KRAV-märkt, 2020*)

Förutom KRAV-märkning på livsmedel i butik kan även företag få en KRAV-certifiering i Sverige. För en restaurang finns det olika nivåer, exempelvis grundnivån: “Minst 20% av årets totala inköpsvärde måste vara hållbara livsmedel, varav minst 10% är KRAV-märkt” (*KRAV-märkt, 2020*). SMAK certifiering skriver att KRAV är en svensk hållbarhetsmärkning,

men att regelverket kan användas i hela världen, till exempel får reglerna för lantbruket användas i hela Norden och reglerna för fisk tillämpas i Nordostatlanten, Östersjön och andra nordiska sötvatten (*KRAV-certifiering, n.d.*).



*Figur 6. KRAV-märkets logo (KRAV-märkt, 2020).*

#### 3.5.4.2 EU-lövet

Ekomärket eller EU-lövet är en symbol för ekologiska produkter från EU. Detta underlättar för konsumenter att hitta ekologiska produkter och för bönder att sälja produkter i hela EU. Märkningen får endast användas på produkter som har certifierats som ekologiska av ett godkänt kontrollorgan och därmed uppfyller strikta villkor för produktion, bearbetning, transport och lagring. En produkt måste innehålla minst 95% ekologiska ingredienser och strikta villkor för återstående 5% (*EU:s ekomärke, 2018*).

Märket måste användas för alla färdigpackade livsmedel i EU som produceras och säljs som ekologiska. Det får även användas på exempelvis importerade varor som uppfyller EU-regler för import av ekologiska produkter och ekologiska produkter från EU som säljs till övriga världen. Märkningen får inte användas på storkök som restauranger eller sjukhus.



*Figur 7. EU:s ekomärkes-logo (EU:s ekomärke, 2018).*

### 3.5.4.3 Bra Miljöval

Bra Miljöval är Naturskyddsföreningens egen miljömärkning i Sverige. Idag är Bra Miljöval den enda märkningen i Sverige som drivs av en miljöorganisation. Märkningen bygger på två principer: naturresurser måste sparas och den biologiska mångfalden samt människans hälsa inte får hotas. Företag kan miljömärka produkter eller tjänster inom Bra Miljövals 12 produktområden, bland annat biobränsle, elenergi, fjärrvärme, kemiska produkter och livsmedelsbutik. När ett företag blivit licenstagare sker det årliga kontroller för att säkerställa att kriterierna upprätthålls.

“Under hela 30 år har Bra Miljöval, tillsammans med alla som valt miljömärkt, värnat om den biologiska mångfalden och människors hälsa, minskat energianvändningen och skyndat på övergången till förnybara energikällor.”

*(Startsida - Bra miljöval, n.d.)*

Miljömärkningen Bra Miljöval strävar efter färre hälsofarliga ämnen i vardagsprodukter, färre miljöfarliga utsläpp, ett större utbud av miljöanpassade produkter och effektivare resursanvändning.



Figur 8. Bra Miljövals logo (*Startsida - Bra miljöval, n.d.*).



## 4. EMPIRI

### 4.1 Resultat av enkät

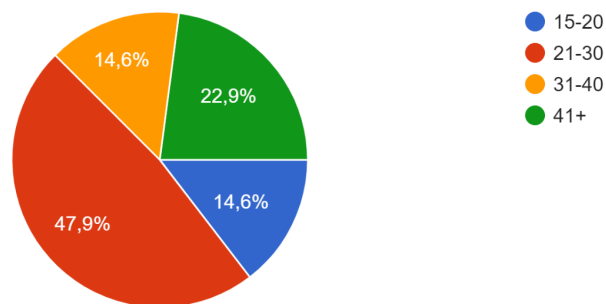
Enkäten fanns tillgänglig mellan 21.03.22-17.04.22 med totalt 48 svarande.

#### 4.1.1 Vad är din ålder?

Majoriteten, 23 svarande (47,9%) är mellan 21-30 år. 7 svarande (14,6%) är mellan 15-20 år, 7 svarande (14,6%) är 31-40 år och slutligen är 11 svarande (22,9%) över 41 år.

Vad är din ålder?

48 svar

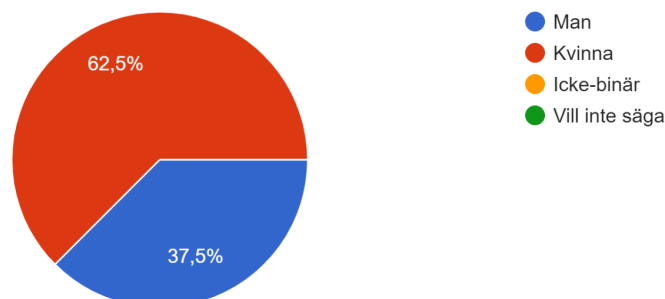


#### 4.1.2 Vad har du för kön?

30 svarande är kvinnor (62,5%) och 18 svarande är män (37,5%).

Vad har du för kön?

48 svar

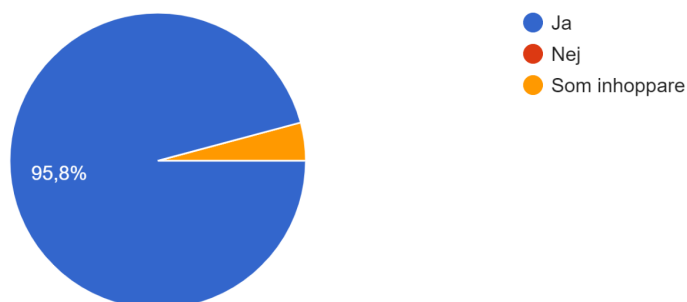


### 4.1.3 Har du arbetat aktivt inom restaurangbranschen de senaste 2 åren?

46 svarande (95,8%) har jobbat aktivt inom restaurangbranschen de senaste två åren och 2 svarande (4,2%) har valt "som inhoppare".

Har du arbetat aktivt inom restaurangbranschen de senaste 2 åren?

48 svar

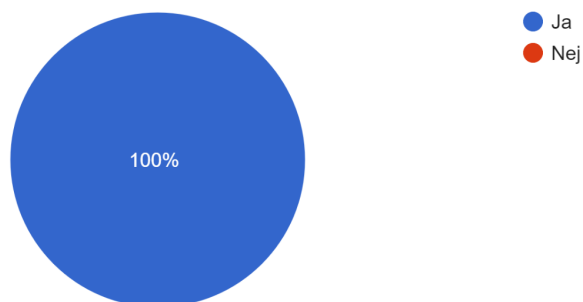


### 4.1.4 Jobbar du/har du jobbat inom restaurang på Åland?

48 svarande (100%) har jobbat inom restaurang på Åland.

Jobbar du/har du jobbat inom restaurang på Åland?

48 svar

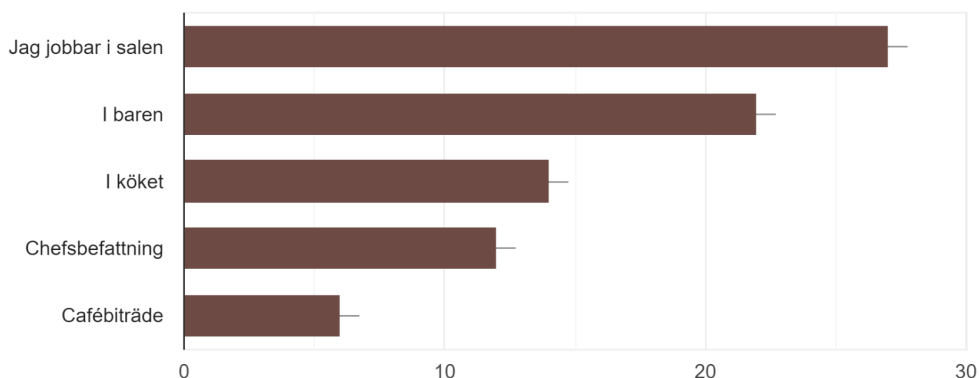


### 4.1.5 Vilken är din roll i företaget?

I denna fråga har det funnits möjlighet att välja flera alternativ, då det förekommer i restauranger att personer har mer än en roll på arbetsplatsen. 27 svarande (56,3%) har valt att de arbetar i salen, 22 har valt i baren (45,8%) och 14 i köket (29,2%). Svarande som har en chefsbefattning är 12 stycken (25%) och cafébiträden 6 svarande (12,5%).

Vilken är din roll i företaget?

48 svar

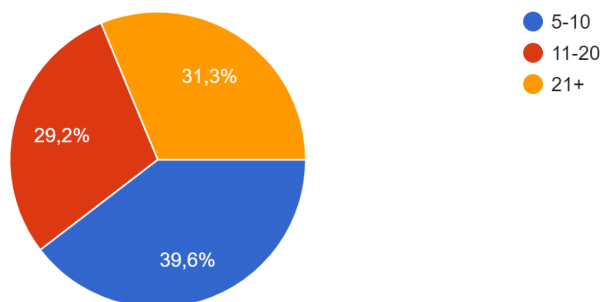


#### 4.1.6 Hur många anställda har företaget?

19 svarande (39,6%) har valt att de arbetar på ett företag med 5-10 anställda, och 14 svarande (29,2%) har valt 11-20 anställda. 15 svarande (31,3%) arbetar på ett företag med fler än 21 anställda.

Hur många anställda har företaget?

48 svar

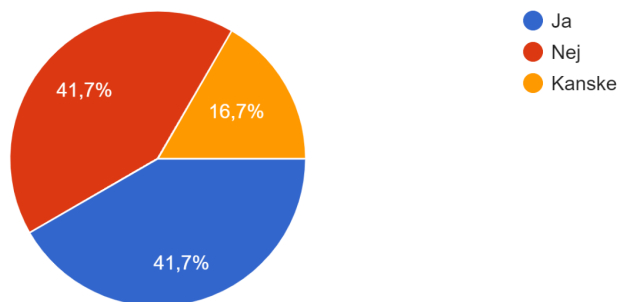


#### 4.1.7 Känner du till begreppet cirkulär ekonomi?

20 svarande (41,7%) har uppgett att de känner till begreppet cirkulär ekonomi och 20 svarande (41,7%) har uppgett att de inte känner till begreppet. 8 svarande (16,7%) har valt alternativet "kanske".

Känner du till begreppet cirkulär ekonomi?

48 svar

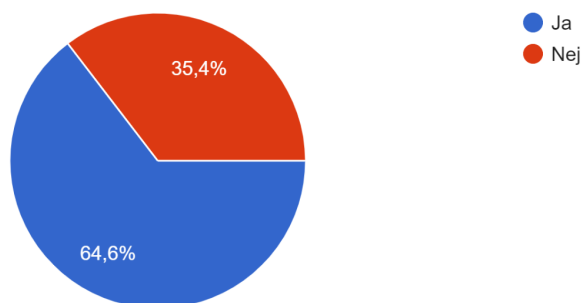


#### 4.1.8 Har du hört talas om 3R-principen? (Reduce, Reuse, Recycle)

31 svarande (64,6%) har uppgett att de hört talas om 3R-principen och 17 har svarat nej på frågan (35,4%).

Har du hört talas om 3R principen? (Reduce, Reuse, Recycle)

48 svar

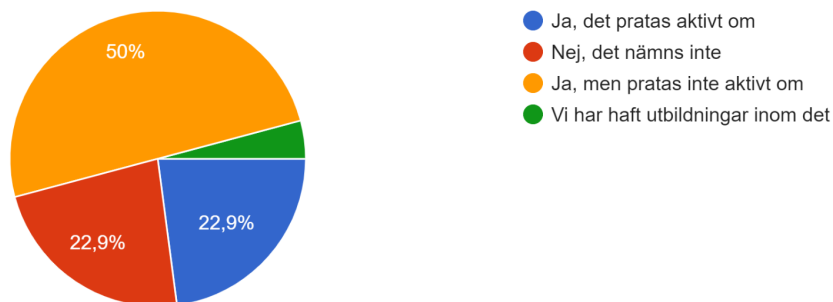


#### 4.1.9 Är hållbar utveckling viktigt på din arbetsplats?

Majoriteten har besvarat frågan med "ja, men det pratas inte aktivt om" med 24 svarande (50%). Alternativen "ja, det pratas aktivt om" och "nej, det nämns inte" har 11 svarande (22,9%) vardera och 2 svarande (4,2%) har uppgett att företagen haft utbildningar inom hållbar utveckling.

Är hållbar utveckling viktigt på din arbetsplats?

48 svar

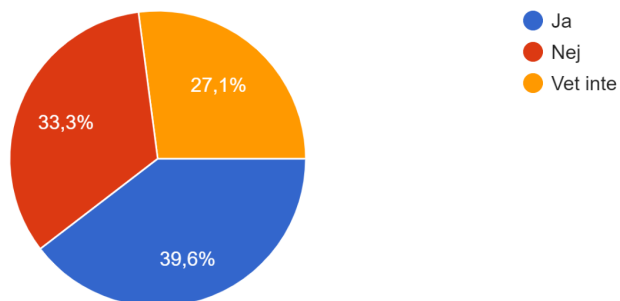


#### 4.1.10 Har du noterat om hållbar utveckling är viktigt för gästerna?

19 svarande (39,6%) har uppgett att hållbar utveckling är viktigt för gästerna, 16 svarande (33,3%) har upplevt att det inte är viktigt för gästerna och 13 svarande (27,1%) har valt alternativ "vet inte".

Har du noterat om hållbar utveckling är viktigt för gästerna?

48 svar

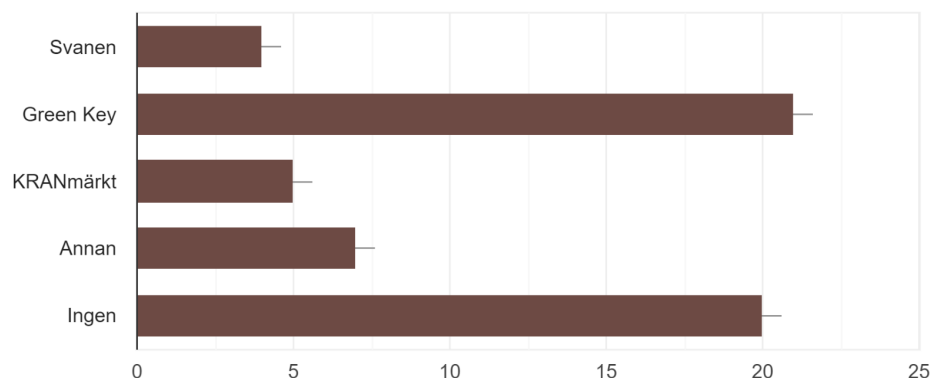


#### 4.1.11 Har företaget någon miljömärkning eller certifiering?

Denna fråga har varit en flervalsfråga eftersom ett företag kan ha flera märkningar. 4 svarande (8,3%) har uppgett Svanen, 21 svarande (43,8%) har valt Green Key och 5 svarande (10,4%) har svarat KRANmärkt. 7 svarande (14,6%) uppger att de har "annan" märkning och 20 svarande (41,7%) har uppgett att de inte har någon märkning.

Har företaget någon miljömärkning eller certifiering?

48 svar

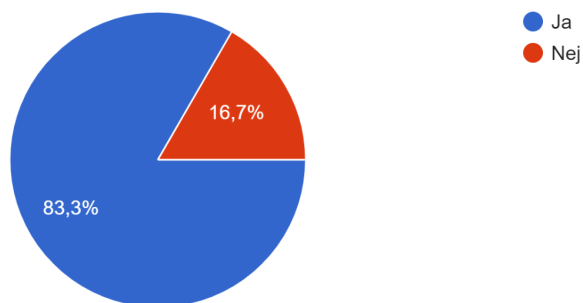


#### 4.1.12 Används engångsartiklar på företaget?

40 svarande (83,3%) har uppgett att företaget använder sig utav engångsartiklar och 8 svarande (16,7%) har uppgett att de inte använder engångsartiklar på företaget.

Används engångsartiklar på företaget?

48 svar

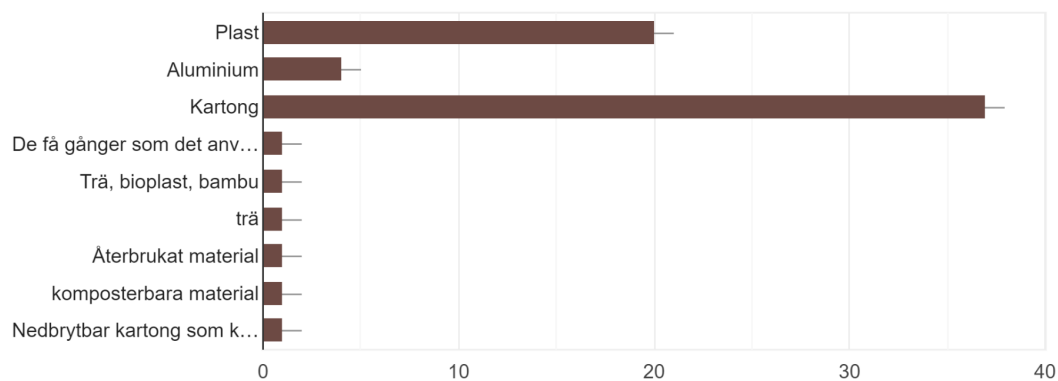


#### 4.1.13 Vilket material är engångsartiklarna huvudsakligen?

Detta har varit en flervalssfråga, då möjligheten finns att de haft olika material som använts ungefär lika mycket. 20 svarande (41,7%) har uppgett att deras engångsartiklar är av plast, 4 svarande (8,3%) har uppgett aluminium och 37 svarande (77,1%) har valt kartong.

Vilket material är engångsartiklarna huvudsakligen?

48 svar



De som valt “annat” som alternativ har själva redovisat för vilka material det handlar om:

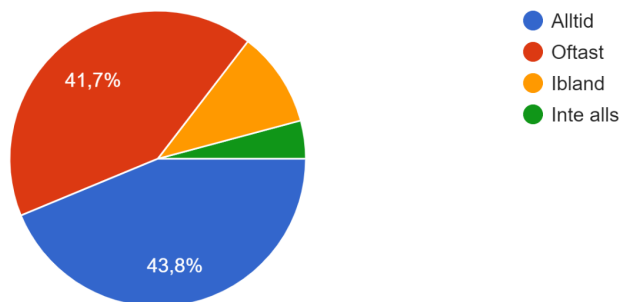
- “De få gånger som det används så har varit under Åland grönskar och skördefesten då serveringen inte ser ut som vanligt då har det använts papper och bestick av biomaterial”
- “Trä, bioplast, bambu”
- “trä”
- “Återbrukat material”
- “komposterbara material”
- “Nedbrytbar kartong som kan läggas på kompost”

#### 4.1.14 Sorteras avfall på arbetsplatsen?

21 svarande (43,8%) har uppgett att de alltid sorterar avfall på arbetsplatsen och 20 svarande (41,7%) att de oftast sorterar avfall. 5 svarande (10,4%) har valt “ibland” och 2 svarande (4,2%) har valt “inte alls”.

Sorteras avfall på arbetsplatsen?

48 svar

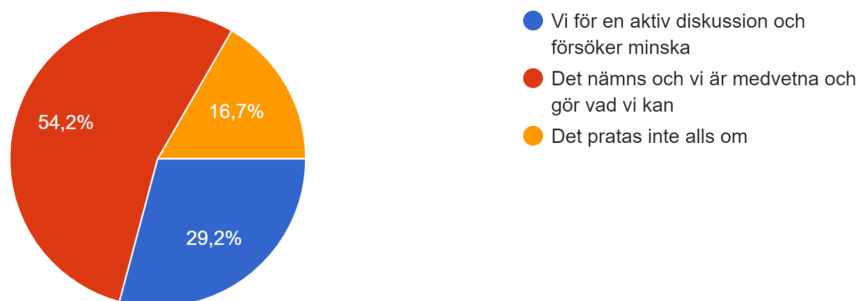


#### 4.1.15 Hur diskuteras det kring matsvinn på din arbetsplats?

26 svarande (54,2%) har uppgett att “det nämns och vi är medvetna och gör vad vi kan” angående en diskussion kring matsvinn på arbetsplatsen. 14 svarande (29,2%) uppger att det förs en aktiv diskussion kring matsvinn och 8 svarande (16,7%) uppger att det inte pratas om alls på arbetsplatsen.

Hur diskuteras det kring matsvinn på din arbetsplats?

48 svar



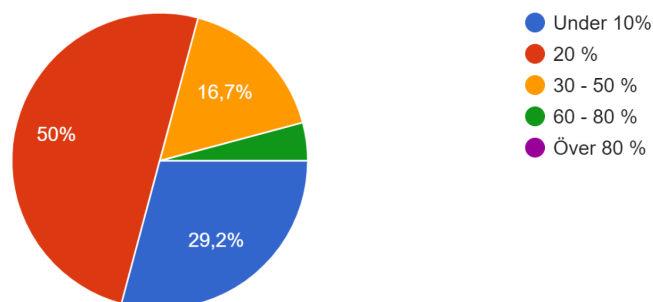
#### 4.1.16 Hur mycket matsvinn tror du din arbetsplats ackumulerar på en månad?

14 svarande (29,2%) uppskattade att arbetsplatsen ackumulerade mindre än 10% matsvinn under en månad. 24 svarande (50%) uppskattade kring 20%, medan 8 svarande (16,7%) uppskattade kring 30-50% ackumulerat matsvinn. 2 svarande (4,2%) har angett mellan 60-80% ackumulerat matsvinn.



Hur mycket matsvinn tror du din arbetsplats ackumulerar på en månad?

48 svar

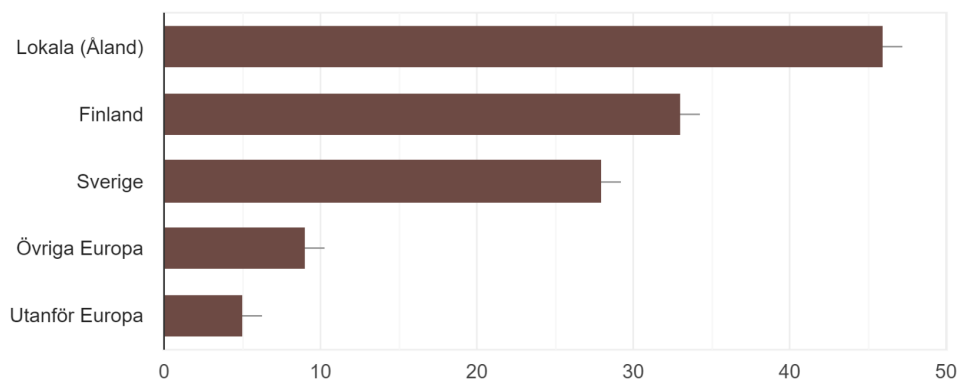


#### 4.1.17 Varifrån kommer restaurangens leverantörer?

Då företag kan ha ett flertal olika leverantörer har detta varit en flervalsfråga. 46 svarande (95,8%) har uppgett att de använder lokala leverantörer. 33 svarande (68,8%) har uppgett Finland och 28 svarande (58,3%) har uppgett Sverige. 9 svarande (18,8%) har leverantörer från övriga Europa och 5 svarande (10,4%) har leverantörer utanför Europa.

Varifrån kommer restaurangens leverantörer?

48 svar

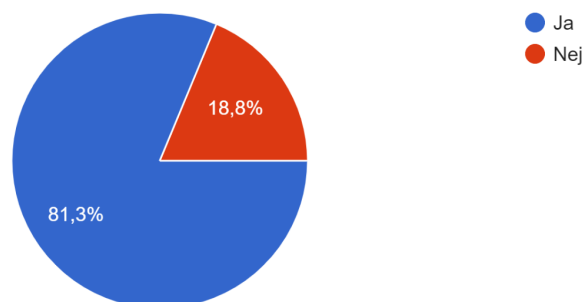


#### 4.1.18 Är menyn säsongsbaserad?

39 svarande (81,3%) uppger att deras meny är säsongsbaserad och 9 svarande (18,8%) uppger att menyn inte är det.

Är menyn säsongsbaserad?

48 svar

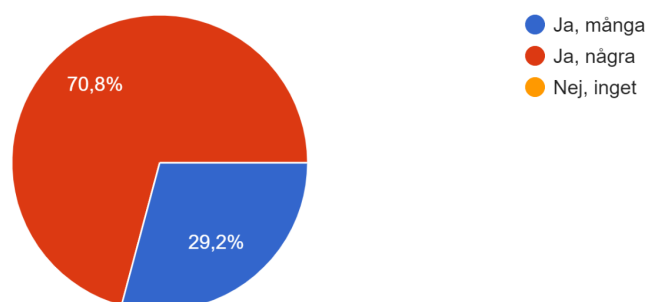


#### 4.1.19 Har restaurangen vegetariska alternativ?

34 svarande (70,8%) har uppgett att de har några vegetariska alternativ och 14 svarande (29,2%) uppger att de har många vegetariska alternativ.

Har restaurangen vegetariska alternativ?

48 svar



## 4.2 Analys av enkät

Med enkäten ville vi ta reda på hur restaurangerna på Åland ställer sig till samt jobbar med cirkulär ekonomi och hållbar utveckling. Svaren gav oss en bra överblick angående frågeställningen och vi fick både väntade och oväntade resultat. Respondenterna omfattade den ålder och könsfördelning som vi förväntade oss utgående från hur restaurangbranschen är uppbyggd idag på Åland. Det är idag en kvinnodominerad bransch som är mest aktuell i åldern 20-40. Även fördelningen av arbetsrollerna samt antal anställda per företag stämde överens med våra förväntningar.

Eftersom att cirkulär ekonomi ännu inte är ett så välkänt begrepp blev vi positivt överraskade över att hälften av respondenterna kände till det. 3R-principen hade också högre igenkänning än vi hade väntat oss. Kanske är det just “reduce, reuse, recycle” som människor har hört talats om, dessa begrepp cirkulerar mycket i dagens läge kring ämnet hållbar utveckling. När vi analyserade de enskilda enkätsvaren framkom det även att många som svarat att de känner till cirkulär ekonomi och 3R-principen är unga människor. Yngre människor verkar mer medvetna om hållbar utveckling, och eftersom majoriteten som svarat på vår enkät är mellan 21-30 år gamla så kan detta ha påverkat hur många som kände till begreppen.

Majoriteten svarade ja angående huruvida hållbar utveckling är viktigt på arbetsplatsen, däremot att det inte pratas aktivt om. Detta ansåg vi även som rimligt eftersom det är svårt att undvika ämnet idag. Restaurangbranschen är en väldigt fartfylld och stressad bransch så vi förstår att samtalsämnet kanske inte tas upp lika aktivt som man skulle önska. Ibland är kanske personalen “på golvet” inte lika involverad i diskussionerna som de borde vara. Svaren visar att det åtminstone finns en medvetenhet om det och att man strävar efter ett hållbart tänkande, vilket för oss är positivt. Vi blev imponerade över de som haft utbildningar inom hållbar utveckling på arbetsplatsen och hoppas att detta är något som allt flera företag kommer att anamma i framtiden.

Det var en jämn fördelning med hur viktigt det verkar vara för gästen att restaurangen är hållbar. Det pratas allt mera om hållbarhet och framstår som allt viktigare för gästen med vilka val man gör när man äter på restaurang. Därav hade vi hoppats på en lite högre procent, samtidigt som det är rimligt att det inte diskuteras aktivt i det vardagliga arbetet.

Green Key verkar vara den vanligaste miljöcertifieringen på Åland. Det är bra eftersom de enligt vår uppfattning är pålitliga. Det var många som inte hade någon alls, vilket vi kan förstå eftersom det är både dyrt och komplicerat med en miljöcertifiering/-märkning.

Att engångsartiklar är så pass vanligt kan vara befogat, fördelen är att det minskar på matsvinn om gästen tar hem maten som annars skulle slängas. Det var förvånansvärt att plast används i den omfattningen med tanke på att det nuförtiden har spridits så mycket kunskap

om varför plast är dåligt för miljön. Allt flera företag nischer att de använder produkter som är miljövänliga och nedbrytbara, Åland har kanske inte hunnit så långt ännu. Samtidigt är det bra att vissa företag inte använder engångsartiklar alls.

Sortering av avfall och fokus på att minska matsvinn framstod som viktigt och vi anser det vara rimligt, eftersom det är grundläggande metoder och det finns mycket kunskap om det idag. Vi tror att det blir allt svårare för företag att blunda för det ansvar som de trots allt har genom dessa olika arbetssätt. Matsvinn är det mest diskuterade och utforskade materialflödet så det förvånar oss att det är många av restaurangerna som inte alls pratar om det. Generellt verkar inte restaurangerna på Åland ha så stora mängder matsvinn som man kanske skulle kunna tro. Vi hade däremot velat veta varifrån matsvinnet kommer: köket eller gästerna? Det är tydligt att det ligger eftertanke bakom det och att måltiderna anpassas för att få så lite matsvinn som möjligt. Säsongsbaserade menyer och vegetariska alternativ verkar vara viktiga för de åländska restaurangerna.

Sammanfattningsvis fick vi genom enkäten uppfattningen att majoriteten av de åländska restaurangerna anser att hållbar utveckling är viktigt och detta framstår tack vare hur de sköter matsvinn, avfallshantering och menyplanering.

#### **4.2.1 Brister i enkäten**

Den bristen vi upptäckte var vid fråga 12 “Används engångsartiklar på företaget?” och fråga 13 “Vilket material är engångsartiklarna huvudsakligen?”. Båda frågor var skapta som obligatoriska frågor, med 8 som svarade att företagen de arbetar på inte använder sig utav engångsartiklar. Så antingen borde frågan om engångsartiklarnas material inte varit obligatorisk eller haft ett tydligare alternativ “vi använder inte engångsartiklar”. Svarande kunde ha uppgett i alternativet “annat” att de inte använde engångsartiklar, men det hade underlättat med ett mer passande svarsalternativ för dem.

#### **4.2.2 Reliabilitet**

Reliabilitet handlar om pålitligheten av en undersökning, om den skulle ge samma resultat ifall den upprepas under så likartade förhållanden som möjligt (Eliasson, 2013, p. 14). Sannolikheten att få samma resultat om undersökningen upprepas är minimal, då det å ena

sidan antagligen vore andra personer som svarar på undersökningen och å andra sidan har utvecklingen gått framåt: att företagen hittat hållbarare och mer cirkulära arbetssätt.

### **4.2.3 Validitet**

Validitet handlar om giltigheten av en undersökning, om den mäter det som den är avsedd att mäta (Eliasson, 2013, p. 16). Vi anser efter utförd undersökning att enkäten mätt det vi tänkte att den skulle mäta, och därför har den hög validitet.

## **4.3 Redovisning av intervjuer**

Vi genomförde två intervjuer, ena med ett företag som önskar vara anonyma och den andra med Leva Börman.

Intervjufrågorna lyder:

1. Är hållbar utveckling viktigt på restaurangen?
2. Jobbar restaurangen med cirkulär ekonomi på något sätt?
3. Har ni en miljöcertifiering eller märkning?
4. Väger ni matsvinnet på arbetsplatsen? Sorterar ni avfall?
5. Är er meny säsongsbaserad?
6. Vilka faktorer är viktiga vid inköp av nya vitvaror och köksmaskiner?
7. Var kommer era leverantörer främst från?

### **4.3.1 Intervju med “Företag X”**

Detta företag har valt att förbli anonymt och kommer därför att refereras som “Företag X”. Företag X är ett större företag på Åland med sammanhängande hotell och restaurang.

Företaget strävar alltid efter att arbeta mer hållbart. Till exempel gör de just nu renoveringar i huset som kommer resultera i att energiförbrukningen dras ner. De tar även vara på mycket material från renoveringen som går att återanvända. De har en lunchbuffé som håller matsvinnet nere, och det som blir kvar säljer de bort med ResQ. Ett praktiskt exempel de gav var att de tar tillvara på stjälkar från exempelvis broccoli och lagar sallad på det för att ta tillvara på så mycket som möjligt av råvaran. Både restaurangen och det tillhörande hotellet är Green Key-certifierade. Vanligtvis har de årliga möten med personalen för att presentera

planen inför det kommande året, där personalen får komma med synpunkter och förslag på hur de kan arbeta mer hållbart. Ett annat exempel på hur de arbetar med cirkulär ekonomi är att de sorterar avfall och har en kompost i barerna. Menyn är så långt det går säsongsbaserad, men utbudet och prisbilden spelar stor roll vid menyplaneringen. Företaget jobbar alltid med finskt kött och i så lång utsträckning det är möjligt med åländskt kött och varor. De äger alla sina vitvaror och köksmaskiner, och det absolut viktigaste för dem är att de är energisnåla med lång hållbarhet. Företaget säger att det lönar sig i längden för dem att betala lite mer för en hållbar och energisnål produkt.

### **4.3.2 Intervju med Leva Börman**

Leva Börman är ett wellnesscenter inom hälsa, välmående och personlig utveckling. De erbjuder växtbaserad, glutenfri och sockerfri mat, dryck och fika.

Hela konceptet för verksamheten bygger på att det ska vara hållbart. År 2020 fick Leva Börman bärkraftspriset i kategorin företag på Åland för sitt hållbarhetstänk, vilket är ett bevis på att människor tycker att de gör något bra och jobbar på ett hållbart sätt. Den cirkulära ekonomin blir inkluderad i företaget dels genom att deras takeaway-förpackningar är nedbrytbara. Om de t.ex säljer en hel kaka så använder de inte engångsförpackningar, utan de har en form som de skickar med kunden som den sen får diska och ta med tillbaka. De har haft dit Green Key och de uppfyllde redan alla kriterier för certifieringen. Däremot är de bara två på företaget och eftersom det är en stor kostnad och mycket pappersarbete årligen så är det inte något de har registrerat sig hos just nu, även fast det sades att de skulle bli godkända direkt. Vad gäller matsvinn så har de alltid happy hour inför helgen, då reas den mat som är kvarbliven ut för ett väldigt förmånligt pris. Är det fortfarande mat kvar efter utförsäljningen så brukar de även ge bort mat åt människor som bor i hyreshuset eller åt familjen. Det betyder att det nästan aldrig blir något svinn. De försöker delvis ha en säsongsbaserad meny men det är svårare när det är ett litet företag. Vad gäller vitvaror och köksmaskiner så har de satsat på kvalitet och hållbarhet. Leva Börman har främst sina leverantörer på Åland, till exempel köper de havtorn, olika bär och zucchini från åländska odlare.

## 4.4 Analys av intervjuer

Genom att intervjua ett mindre kontra ett större företag på Åland har vi fått ett bra perspektiv på hur åländska restauranger ser på och jobbar med cirkulär ekonomi. Vi har uppfattningen av att arbetet sker under paraplybegreppet hållbar utveckling fast det även tillhör cirkulär ekonomi. Den cirkulära ekonomin blir alltså inkluderad i verksamheterna utan att det har varit syftet från början. Leva Börman bygger hela sitt koncept runt hållbarhet och ändå var begreppet nytt för dem, flera av metoderna de använde i sina dagliga rutiner var typiska för cirkulär ekonomi, t.ex. att ha kakformar i omlopp istället för att skicka med engångsartiklar.

Något vi upplever som intressant är att Företag X hade Green Key-certifiering medan Leva Börman inte hade någon, trots att de uppfyllde alla önskade kriterier. Ändå var det hållbara tänket så mycket mera prioriterat och tydligt i deras sätt att arbeta och marknadsföra sig. Hållbarhetsperspektivet genomsyrar hela verksamheten hos båda respondenterna, fast på olika sätt. Ett större företag har nog mer nytta av en certifiering än en mindre verksamhet, då ett större företag har mer restriktiva ramar de behöver arbeta inom. Ett mindre företag som Leva Börman verkar arbeta med hållbar utveckling baserat på ett personligt intresse och passion för ämnet. Denna typ av öppenhet och drift av personligt intresse är svårare för ett större verksamhet som Företag X.

Sammanfattningsvis är likheterna mellan företagen bland annat att de tar tillvara på råvarorna och fokuserar på kvalitet när det gäller vitvaror, köksmaskiner och menyn. Företag X håller utbildningar och årliga möten om hur de kan arbeta mera hållbart vilket främjar verksamhetens koncept. Leva Börman jobbar utgående från ett personligt intresse som skapar ett ständigt strävande efter att utveckla verksamheten dagligen. De olika företagen jobbar med liknande metoder vad gäller hållbar utveckling trots sin storleksskillnad. Det var positivt att se hur den cirkulära ekonomin inkluderas i båda företag trots att begreppet inte var allmänt känt för någon av dem.

### 4.4.1 Trovärdighet

Båda intervjuer har haft en stark trovärdighet eftersom vad de berättade för oss är detsamma som de visar för sina kunder.

## 5. SLUTSATSER

Klimatförändringarna är ett tecken på att vi människor inte är i balans med naturen, att vi överutnyttjar de resurser jorden kan ge oss. Att hitta långsiktiga lösningar genom matproduktionen och jordbruket tror vi kan vara en av de grundläggande förutsättningarna för ett samhälle som kommande generationer kan ta över i framtiden.

Vi ville ta reda på vilken plats den cirkulära ekonomin har i vårt samhälle idag - hur den involveras i restaurangernas arbete samt varför vi behöver den för att rädda planeten. Det har varit otroligt lärorikt att forska i detta ämne och vi har skapat oss en övergripande bild över vad cirkulär ekonomi innebär, hur den fungerar samt hur den bemöts och används inom restaurangbranschen på Åland. Vi har även fått ett brett perspektiv på vilken påverkan restauranger har på miljön, från det att råvaran odlas hos den valda producenten fram till att den serveras åt matgästen.

En viktig slutsats vi dragit efter forskning och undersökningar är att cirkulär ekonomi verkar inkluderas i åländska restaurangers verksamhet på ett "undermedvetet" plan. Det vill säga, begreppet är ännu inte särskilt välkänt eller omtalat, men ändå används metoder som hör till cirkulär ekonomi. Det är en väldigt bra grund att stå på och visar också att cirkulärt tänkande är ett hållbart alternativ till den linjära ekonomin. Den cirkulära ekonomin främjar inte bara vår planet i det stora hela, utan är även en stor fördel för restaurangen i fråga som anammar konceptet. Att ta tillvara på så mycket som möjligt av råvarorna genom eller sälja maten som kvarblir till ett förmånligt pris eller köpa energisnåla vitvaror är positivt för både miljön och restaurangens ekonomi. Här kan vi konkret visa på ett tillvägagångssätt som gynnar alla - både planeten, verksamheten och konsumenterna.

Sammanfattningsvis är den cirkulära ekonomin ännu inte ett väldigt välkänt begrepp. Vi hoppas på att det i framtiden kommer vara lika omtalat och vanligt som uttrycken avfallshantering och matsvinn. Det ultimata skulle vara om cirkulär ekonomi inkluderades i restaurangers verksamhetsplaner som en utgångspunkt, och blir ett naturligt tillvägagångssätt i det dagliga arbetet.



## **5.1 Förslag till vidare forskning**

Redan från början av vårt arbete var vi tvungna att dra tydliga avgränsningar, eftersom ämnet är väldigt brett och det finns mycket att både diskutera och forska i. De förslag som vi har är att det forskas vidare inom vilka tekniska lösningar som skulle kunna bidra till förbättrat cirkulärt arbetssätt i restauranger och framtagande av en cirkulär affärsidé för restaurang och hotell, och på så sätt göra det enklare för verksamheter att veta hur de kan arbeta på ett cirkulärt och hållbart sätt. Det vore även intressant att läsa en liknande studie som riktar sig mot endast hotellverksamhet.

# KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING

- Åland - 6.700 öar att upptäcka.* (2014, May 14). Visit Åland. <https://www.visitaland.com/>
- Bärkraft - Alla kan blomstra i ett bärkraftigt samhälle på Åland.* (n.d.). <https://www.barkraft.ax/>
- Björklund, J., Holmgren, P., & Johansson, S. (2009). *Mat & klimat*. Medström.
- A New Circular Economy Action Plan, no. COM(2020) 98 final, Europeiska Kommissionen (2020).  
[https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:9903b325-6388-11ea-b735-01aa75ed71a1.0002.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:9903b325-6388-11ea-b735-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF)
- Chai, B. C., van der Voort, J. R., Grofelnik, K., Eliasdottir, H. G., & Klöss, I. (2019). Which Diet Has the Least Environmental Impact on Our Planet? A Systematic Review of Vegan, Vegetarian and Omnivorous Diets. *Sustainability; Basel, 11*(15), 4110. <https://doi.org/10.3390/su11154110>
- Cirkulär ekonomi.* (n.d.). Sitra. <https://www.sitra.fi/sv/%C3%A4mnenn/cirkular-ekonomi/>
- Eklund, M., & Wirtberg, H. (2016). *Hållbar köttkonsumtion - För miljö och hälsa.*  
<https://gupea.ub.gu.se/handle/2077/45968>
- Ekologisk mat.* (n.d.). Livsmedelsverket.  
<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/ekologisk-mat>
- Eliasson, A. (2013). *Kvantitativ metod från början* (3rd ed.). Studentlitteratur.
- Ellen MacArthur Foundation. (2019, March 14). *Finnish restaurants and the circular economy.*  
Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=gQqDI7x6HVA>
- EU:s ekomärke.* (2018, November 20). Europeiska kommissionen - European Commission.  
[https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo\\_sv](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_sv)
- FINLEX ® - Uppdaterad lagstiftning: Statsrådets förordning om vissa plastprodukter 771/2021, no. 771/2021, Statsrådet. <https://finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2021/20210771>
- Florido, C., Jacob, M., & Payeras, M. (2019). How to Carry out the Transition towards a More Circular Tourist Activity in the Hotel Sector. The Role of Innovation. *Administrative Sciences; Basel, 9*(2). <https://doi.org/10.3390/admsci9020047>

- Från värdekedja till värdecykel - så får Sverige en mer cirkulär ekonomi, no. SOU 2017:22, Statens Offentliga Utredningar (2017).
- Green Key*. (n.d.). Green Key. <https://www.greenkey.global/>
- Holm, F. (2008). *Vad är ett miljöproblem? En introduktion med flera perspektiv*. Studentlitteratur.
- How to build a circular economy*. (n.d.). <https://ellenmacarthurfoundation.org/>
- Ivner, J. (2013). Energisystemet. In J. Ammenberg & O. Hjelm (Eds.), *Miljöteknik - för en hållbar utveckling* (pp. 184–201). Studentlitteratur.
- Jacobsen, D. I. (2017). *Hur genomför man undersökningar?: Introduktion till samhällsvetenskapliga metoder*. Studentlitteratur AB.
- Jonsson, A.-S. (n.d.). *Hållbara val måste vara en prioritet på din restaurang*. <https://blog.trivecgroup.com/sv/hallbara-val-maste-vara-en-prioritet-pa-din-restaurang>
- KRANmärkning*. (n.d.). <https://www.vatten.ax/projekt/kranmarkning>
- KRAV-certifiering*. (n.d.). SMAK Certifiering AB. <https://smak.se/certifiering/krav-certifiering/>
- KRAV-märkt*. (2020, April 22). KRAV. <https://www.krav.se/krav-markt/>
- Kvale, S. (2007). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Studentlitteratur.
- Larsson, M., Bratt, L., & Sandahl, J. (2021). *Hållbar utveckling och ekonomi - inom planetens gränser* (2nd ed.). Studentlitteratur.
- Manniche, J., Larsen, K. T., Broegaard, R. B., & Holland, E. (2017). *Destination: A circular tourism economy - A handbook for transitioning toward a circular economy within the tourism and hospitality sectors in the South Baltic Region*. Centre for Regional & Tourism research.
- Märkning om ursprungslandet för kött på en serveringsplats*. (n.d.). Livsmedelsverket. <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/paskriften-om-livsmedels-ursprung/markningar-om-kottets-ursprungsland-pa-serveringsstallen/>
- Mårtensson, K., & Westerberg, K. (2017). *Miljöstrategiskt arbete: företaget i det nya strategiska landskapet*. Liber AB.

- Müller, A., & Kireeva, A. (2021). *KliMat*. Ord&Visor.
- Naturskyddsföreningen *startsida*. (n.d.). Naturskyddsföreningen.  
<https://www.naturskyddsforeningen.se/>
- Nu är platsugrör historia – i dag träder EU:s förbud mot engångsplast i kraft i Finland, plastprodukter får märkning*. (n.d.). <https://svenska.yle.fi/a/7-10004958>
- Ottosson, M., & Parment, A. (2013). *Hållbar marknadsföring : hur sociala, miljömässiga och ekonomiska hänsynstaganden kan bidra till hållbara företag och marknader*. Studentlitteratur.
- PALPA*. (n.d.). <https://www.palpa.fi/svenska/>
- Persson, C., & Persson, T. (2015). *Hållbar utveckling - människa, miljö och samhälle* (3rd ed.). Studentlitteratur.
- Persson, M., & Hemberg, S. (2010). *Eco-branding: lyft ditt varumärke med ekologisk kraft*. Liber.
- Rodríguez-Antón, J. M., & del Mar Alonso-Almeida, M. (2019). The Circular Economy Strategy in Hospitality: A Multicase Approach. *Sustainability; Basel, 11*(20), 5665.  
<https://doi.org/10.3390/su11205665>
- Rodríguez, C., Florido, C., & Jacob, M. (2020). Circular Economy Contributions to the Tourism Sector: A Critical Literature Review. *Sustainability; Basel, 12*(11).  
<https://doi.org/10.3390/su12114338>
- Schestak, I., Spriet, J., Styles, D., & Williams, A. P. (2021). Introducing a Calculator for the Environmental and Financial Potential of Drain Water Heat Recovery in Commercial Kitchens. *Water; Basel, 13*(24), 3486. <https://doi.org/10.3390/w13243486>
- Startsida - Bra miljöval*. (n.d.). Bra Miljöval. <https://www.bramiljoval.se/>
- Svanen - Nordens officiella miljömärkning - svanen.se*. (n.d.). <https://www.svanen.se/>
- Trost, J. (2010). *Kvalitativa intervjuer*. Studentlitteratur.
- Trost, J. (2012). *Enkätboken* (4th ed.). Studentlitteratur.

# BILAGOR

## Intervju med Företag X

### 1. Är hållbar utveckling viktigt på restaurangen?

- Ser ni tydliga skillnader på det hållbara tänket när ni startade företaget kontra idag?
- Har de anställda fått information/inskolning i hur de kan eller ska jobba på ett mer miljövänligt sätt?
- Framstår det för gästerna?

**Svar:** Ja, men det är väl klart att vi alltid strävar efter att jobba hållbart. Just nu håller vi på med att göra stora renoveringar i huset, och det är ju också mycket för att det är ett gammalt hus, för att få ner energivärden - det ser vi ju jättestor skillnad på sen vi har gjort... bytt ut mycket elektronik och vi har ju bytt ut hela elcentralerna, alltså huvudelcentralerna alltihop, och det gör ju så att energiförbrukningen går ner jättemycket. Men även med matsvinn och såna grejer. Innan pandemin så hade vi en gång om året Green Key presentation för hela personalen, men nu har vi inte haft på ett tag, men ingenting är ju sig likt just nu. Men då presenterar vi planen för Green Key och personalen fick komma med förslag, vad man kan göra för att jobba mer miljövänligt. För det går ju inte att de som sitter på kontoret sitter och bestämmer att såhär ska det va, de här kraven ska vi uppfylla, utan de är de som praktiskt jobbar som måste vara med, för annars går det ju inte ihop. Det är inte så lätt för någon annan att säga att "såhär ska ni göra" men det kanske inte funkar i praktiken. I dagens läge vill ju alla människor jobba miljövänligt, det finns ju ingen som är emot det skulle jag säga. Det känns ju som att det är framtiden, och det blir ju bara mer och mer. Det är extrem skillnad på det som jag jobbat med, jag har varit här i 12 år. Det fanns inte riktigt till exempel avfallshantering, det var allt i samma brännbart, så det är ju en enorm skillnad. Det är ju knappt så att det fanns komposter till köket, så det är ju jättestor skillnad. Alla vill veta ursprunget på råvarorna, det har blivit viktigare än någonsin, men det vet man ju själv att man vill ju inte gå och äta nånstans och så ska man äta typ någon vietnamesisk oxfilé, det vill ju ingen ha idag. Och det var det normala för 10 år sen liksom, att nu skulle du ju inte betala

pengar för det. Gästen är ju mer medveten än någonsin. lagen om att du måste ursprungsmärka allt kött på menyn tycker jag är jättebra.

## **2. Jobbar restaurangen med cirkulär ekonomi på något sätt?**

- Är ni bekanta med begreppet cirkulär ekonomi?

**Svar:** Jag har ju googlat lite för att få fram vad cirkulär ekonomi är, men det finns ju inte riktigt någon specifik definition på det. Men man kan ju säga att det “motsvarigheten”<sup>1</sup> till linjär ekonomi liksom. Och det är ju klart att man hela tiden vill få rullning att man inte bara förbrukar och kastar och konsumerar... Att man återbrukar och försöker återvinna så mycket som möjligt, som till exempel nu när vi renoverar så kastas ju inte allting bort och bara läggs upp nytt av allting, utan vi har bytt tyger i många soffor till exempel för att hålla kvar. Och när det kommer till mat som till exempel lunchen så har vi ju på buffé, och det gör ju så att matsvinnet går ner ganska mycket när man kan beräkna på ett annat sätt. Och sen så jobbar vi mycket med ResQ, där vi av maten som är kvar. Och alla såna engångsartiklar som vi har, till exempel när vi säljer mat till ResQ eller take away så är nedbrytningsbara, så vi har absolut inget plast av nånting. Och där är det samma sak med typ sugrör och drinkpinnar i barerna har vi tagit bort allt sånt där plast. Så allting är i papper, så det går att kompostera. Plastsugrör har blivit olagliga i Europa, från och med hösten 2021 så är det olagligt att sälja plastsugrör. Sen till exempel på lunchen på salladsbuffén tar de vara på och lagar typ sallad av det som man egentligen kastar av grönsakerna, typ stjälkar på broccoli till exempel, så hackar de ner och lagar olika sallader på så det ska gå så lite matsvinn som möjligt.

## **3. Har ni en miljöcertifiering eller märkning?**

- Vad innebär den för er?

**Svar:** Jo, både hotellet och restaurangen är Green Key-certifierade. Hotellet har ju varit länge, nu jag vågar inte säga. Men restaurangen blev kanske för 4 år sen. Vi har haft lite svårt att leva upp till de där kraven, och det är mest för att det är ett gammalt hus, det är så mycket krav som man kanske inte tänker på. Vi ska faktiskt ha Green Key möte imorgon bitti. Vi har

---

<sup>1</sup> Intervjuarnas anmärkning: Syftar till motsatsen till linjär ekonomi, inte motsvarande linjär ekonomi.

ju en som kommer och besiktigar varje år, men man måste ju sätta upp nya mål varje år vad man ska uppnå, så man ska sätta upp 5 nya mål varje år. Nu uppfyller vi mycket på grund av att vi gör så stora renoveringar. För det är mycket sånt att det ska vara energisnålt, energisnåla lampor och sensorer överallt för att inte lampor ska stå på till exempel. Och det är ju svårt från en början att uppnå när det är ett så stort hus och gammalt, det går ju inte bara på en dag att byta ut.

#### **4. Väger ni matsvinnet på arbetsplatsen? Sorterar ni avfall?**

- Försöker ni utnyttja och använda matrester eller slängs allt?
- Använder ni engångsartiklar? Om ja, vilket material består de av?

**Svar:** Vi väger inte matsvinnet. Vi är ganska duktiga på avfallshantering, det är ju klart att det inte alltid är perfekt men vi har ju ett mål att sträva efter att det ska va så bra som möjligt. Det är ju bara några år sen vi började ha komposter i barerna, för att kompostera allt som är kompost, och sortera tetror och allt. Vi har en bra avfallshantering. Det kommer aldrig bli perfekt. Ju mer gäster man har desto mer matsvinn blir det, det kommer man inte bort ifrån. Nackdelen med buffé är att det blir en del matsvinn för att folk plockar åt sig. Men sen säljer vi som sagt allt istället för att slänga bort på ResQ många dagar i veckan, och det är jättepulärt, det kan ta slut på 5-10 minuter, så det är ju spännande att det funkar.

#### **5. Är er meny säsongsbaserad?**

- Planeras menyn för att undvika matsvinn?

**Svar:** Det skulle jag säga att vi strävar efter. Sen går det såklart att inte få allt på en meny till 100% säsongsbaserat. Det är typ jag, kökschefen och VD:n som tar fram menyn. Och sen utgår det ju såklart efter mycket på vad man får tag i, alltså det är ju inte lätt idag att få tag i det man vill. Allting man vill ha och priserna går ju uppåt, det är ju inte på skoj det heller. Det kommer att bli dyrt att äta på restaurang, det är sanningen det... Jag tror att prisbilden påverkar mer än man skulle vilja när man skriver en meny, man måste alltid tänka det steget. Sen är det så att idag så efterfrågar folk att det ska va säsongsbaserat, så att man är ju tvungen att ha det så också. Det är jättestor skillnad från förr, folk är ju mycket mer medvetna.

## **6. Vilka faktorer är viktiga vid inköp av nya vitvaror och köksmaskiner?**

- Eller hyr ni sådan utrustning?

**Svar:** Energiförbrukningen är ju absolut det viktigaste, och det är ju så stor skillnad idag också och man märker ju det. I och med att vi nu håller på och byter mycket, att det är jätteviktigt både för oss själva som företag för att det ska gå runt att köpa in energisnåla varor, men också för att det är ju bra för miljön långsiktigt att ha det. Det finns ingenting negativt med att köpa; det kan va värt att betala mera för något som är mera energisnålt, för det lönar sig i längden. Vi äger allting som vi har.

## **7. Var kommer era leverantörer främst från?**

- Diskuteras hållbarhet med dem?

**Svar:** Vi jobbar bara med finskt kött, vi har aldrig något annat kött på våra menyer. Så långt det går åländskt, men det finns inte hur mycket åländskt kött som helst. Det är något som vi inte tummar på, utan det är alltid finskt kött. Till exempel med frukostbuffén så jobbar vi jättemycket med småa åländska producenter som vi handlar direkt från. Sen är det ju så att det kan ju aldrig bli perfekt här på Åland, förutom det som produceras lokalt, om du bara ska hålla dig till det. Så allt annat så måste ju fraktas, man kommer ju inte bort från det. Sen hur miljövänligt det är i slutändan... Man har ju liksom inga val.

## **Intervju med Leva Börman**

### **1. Är hållbar utveckling viktigt på restaurangen?**

- Ser ni tydliga skillnader på det hållbara tänket när ni startade företaget kontra idag?
- Har de anställda fått information/inskolning i hur de kan eller ska jobba på ett mer miljövänligt sätt?
- Framstår det för gästerna?



**Svar:** Ja, egentligen hela vårt koncept bygger på att det ska vara hållbart. Vi fick bevis på det ganska tidigt eftersom vi fick pris för bärkraftprispriset 2020 i kategorin företag på Åland. Bevis på att folk tycker att vi gör något bra och jobbar hållbart. Det som är skillnaden är att folk pratar mera om det. Det kanske inte pratas mer om inom företaget men jag tycker generellt att människor pratar mera om hållbarhet. Redan från start tänkte vi mycket på hållbara saker. Vi är självlärda och båda är väldigt intresserade av det. Emelie har säkert gått någon kurs, hon har gått kurs i allt!

## **2. Jobbar restaurangen med cirkulär ekonomi på något sätt?**

- Är ni bekanta med begreppet cirkulär ekonomi?

**Svar:** Dels så är våra takeaway förpackningar nedbrytbara. Om vi t.e.x säljer en hel kaka använder vi inte engångsförpackningar utan vi har en form som vi skickar med kunden som den sen får diska och ta med hit. Nu har vi gjort så att vi har köpt in en 10-15 formar och har dem i omlopp, och det fungerar bra, då blir det inget svinn.

T.e.x havtorn beställer vi från Åland, då sparar vi flaskorna så har vi vissa som gör större beställningar på t.e.x smoothie så då ger vi dem flaskorna. Vi försöker att inte slänga så mycket. Det är några exempel.

Vi har en grupp på 6 personer varje tisdag som beställer, det är samma sak där då skickar vi inte med engångsförpackningar utan då använder vi riktiga glas och skålar som de kommer tillbaka med. Vi litar på kunderna att de tar tillbaka porslinet!

Jag behövde googla lite före för att vara på den säkra sidan, jag kunde lista ut att det handlade om återvinning och sånt. Det var typ det jag tänkt.

Det är 2-3 stycken som tar med sig egna tallrikar också, det är för och nackdelar med det, skulle alla göra så så kan det bli lång kö. Om det är lugnt så är det super, skulle vi ha jättemycket folk kan det bli lite stressigt då det tar länge tid.

## **3. Har ni en miljöcertifiering eller märkning?**

- Vad innebär den för er?

**Svar:** Vi har haft Green Key hit, vi uppfyllde alla kriterier för det. Iomed att vi bara är två, det är hur mycket papper att fylla i. Vi är redan hållbara och vi vet inte om vi är mer hållbara för att vi har en skylt på väggen. Det blev för mycket och man behövde fylla i varje år så vi tänkte att vi kanske gör det sen. Vi behövde inte göra något extra, de sa att vi skulle bli godkända direkt. Det var kul att få hit dem iallafall och se att vi uppfyllde alla kraven!

#### **4. Väger ni matsvinnet på arbetsplatsen? Sorterar ni avfall?**

- Försöker ni utnyttja och använda matrester eller slängs allt?
- Använder ni engångsartiklar? Om ja, vilket material består de av?

**Svar:** Vi väger inte, däremot har vi en annan grej som jag inte har sett att någon annan har. Vi har happy hour inför helgen. Det vi har kvar så rear vi ut väldigt förmånligt, vi brukar börja på 30% och så ökar vi rabatten. Det betyder att det blir nästan aldrig något svinn. Vi brukar också ge bort mat som blir över åt folk som bor här i hyreshuset eller åt mamma t.e.x så det slängs nästan ingenting. Det blir lite svinn men inte mycket.

Vi sorterar avfall, vi har sopstation här utanför. Glas, metall, brännbart, kompost. Inga nå konstigheter.

Vissa engångsartiklar är av bambu. Eco Eco, ekologiskt som är nedbrytbart.

#### **5. Är er meny säsongsbaserad?**

- Planeras menyn för att undvika matsvinn?

**Svar:** Delvis så försöker vi ha det. Återigen, när man är själv sådär så är det svårt med menyn. Vi har försökt ha 3 eller 4 olika salladsbowls och en varmrätt. Bowlsen har vi ändrat lite, vi hade vinterbowl t.e.x med grönsaker som grönkål som är lite vinteraktigt. Även på sommaren så försöker vi ha det som är färskt. Men det är svårt för folk vill ha våra klassiker. Så delvis säsong men inte helt. Vi har ju nötter och sådär. Men vi försöker iallafall lite. Havtorn och bär så får vi från åländska odlare. Zucchini får vi från Vårdö. Vi köper helst åländska produkter, så mycket som möjligt. Det är svårt förstås med avokado. Man ska inte vara så hård mot sig själv, allt är hemåt!

Typ idag, vi har en grekisk falafel bowl. Nu är det ju kort vecka, jag hade bara falafel till att göra några takeaway lådor, så jag började inte göra mera falafel idag eftersom det blir helg och då vet jag att vi kommer bli att slänga. Så hellre styr jag då och byter ut falafel mot något annat. På det sättet planeras menyn så att det inte ska bli matsvinn. Likadant med såserna och så, vi har 4,5-6 st, märker jag att någon håller på tar slut idag så lagar jag inte en ny av samma utan då kanske jag hellre styr kunden mot en annan sås som skulle passa till.

## **6. Vilka faktorer är viktiga vid inköp av nya vitvaror och köksmaskiner?**

- Eller hyr ni sådan utrustning?

**Svar:** Där har vi satsat på kvalite framför att det ska vara billigt. Vi har inte undersökt desto mera men vi antar att om man köper god kvalitet så håller det längre. Vi köpte hellre nya kylskåp och vitrin. Vi har försökt köpa nytt så att det ska hålla längre. Man har ju ingen aning om när man startar ett företag hur det kommer gå, så då tänker vi att det kan ha ett bra andrahandsvärde på marknaden om man blir att sälja det. Plus med reparationer, köper man nytt så om det är något så finns det service, än om man skulle köpa från Ålands köp o sälj en kylbänk från 97, inte så mycket att göra då om den går sönder under lunchen! Det känns ganska kortsiktigt att köpa billigt. En sak som jag har funderat på är papperspåsar, det borde man kanske ta betalt för, då kanske inte folk skulle ta det lika ofta. Samtidigt tycker jag att det är en servicegrej att bjuda på den. Alla andra tar ju betalt för påsar känns det som, inte bara matbutiker. Det är ganska dyrt också det.

All utrustning är köpt.

## **7. Var kommer era leverantörer främst från?**

- Diskuteras hållbarhet med dem?

**Svar:** Vi handlar mycket på Sparhallen, då försöker vi köpa åländskt. Också från mindre åländska företag försöker vi beställa från. Det har varit billigare att handla på Sparhallen än att beställa från grossist. Fakturorna från Dinera var dyrare än de från Sparhallen. När vi

handlar så mycket och så mycket olika. Då får man välja själv, på t.e.x avokados så kan man känna på dem att de är bra. Annars om de kommer en hel häck så väljer man inte varorna själv.

Kanske inte direkt diskutera. De är redan hållbara.

## **Enkäten**

[https://docs.google.com/forms/d/1iG8Yoy87\\_C8AE\\_zZCJIO4gZukeSogBkzf2gUnH4R1G8/edit#response=ACYDBNhjSABF2LF8jQYOrS08o1gNPxqVfNJp5Cu4jFtxyC5GEt-LMFY1w1NCpgpBx](https://docs.google.com/forms/d/1iG8Yoy87_C8AE_zZCJIO4gZukeSogBkzf2gUnH4R1G8/edit#response=ACYDBNhjSABF2LF8jQYOrS08o1gNPxqVfNJp5Cu4jFtxyC5GEt-LMFY1w1NCpgpBx)

Nedan bifogas bilder från enkäten.



## Cirkulär ekonomi - Restaurangbranschen på Åland

Vi är två tjejer, Emilia Lundberg och Rafaela Sjöström, som går tredje året på Hospitality Management programmet på Högskolan på Åland och skriver nu vårt examensarbete om cirkulär ekonomi inom restaurangbranschen på Åland.

Cirkulär ekonomi kan definieras genom 3 grundprinciper: eliminera avfall och föroreningar, cirkulera produkter och material (vid sitt högsta värde) samt regenerera naturen.

Med denna enkät vill vi ta reda på om åländska restauranger jobbar med cirkulär ekonomi idag. Enkäten är anonym både för dig som personal och restaurangen du arbetar på.

Vad är din ålder? \*

- 15-20
- 21-30
- 31-40
- 41+



Vad har du för kön? \*

- Man
- Kvinna
- Icke-binär
- Vill inte säga

Har du arbetat aktivt inom restaurangbranschen de senaste 2 åren? \*

- Ja
- Nej
- Som inhoppare

Jobbar du/har du jobbat inom restaurang på Åland? \*

- Ja
- Nej

Vilken är din roll i företaget? \*

- Jag jobbar i salen
- I baren
- I köket
- Chefsbefattning
- Cafébiträde

Hur många anställda har företaget? \*

- 5-10
- 11-20
- 21+

Känner du till begreppet cirkulär ekonomi? \*

- Ja
- Nej
- Kanske

Har du hört talas om 3R principen? (Reduce, Reuse, Recycle) \*

- Ja
- Nej
- Annat ...

Är hållbar utveckling viktigt på din arbetsplats? \*

- Ja, det pratas aktivt om
- Nej, det nämns inte
- Ja, men pratas inte aktivt om
- Vi har haft utbildningar inom det

Har du noterat om hållbar utveckling är viktigt för gästerna? \*

- Ja
- Nej
- Vet inte



Har företaget någon miljömärkning eller certifiering? \*

- Svanen
- Green Key
- KRANmärkt
- Annan
- Ingen

Används engångsartiklar på företaget? \*

- Ja
- Nej

Vilket material är engångsartiklarna huvudsakligen? \*

- Plast
- Aluminium
- Kartong
- Annat ...

Sorteras avfall på arbetsplatsen? \*

- Alltid
- Oftast
- Ibland
- Inte alls

Hur diskuteras det kring matsvinn på din arbetsplats? \*

- Vi för en aktiv diskussion och försöker minska
- Det nämns och vi är medvetna och gör vad vi kan
- Det pratas inte alls om

Hur mycket matsvinn tror du din arbetsplats ackumulerar på en månad? \*

- Under 10%
- 20 %
- 30 - 50 %
- 60 - 80 %
- Över 80 %

Varifrån kommer restaurangens leverantörer? \*

- Lokala (Åland)
- Finland
- Sverige
- Övriga Europa
- Utanför Europa

Är menyn säsongsbaserad? \*

- Ja
- Nej

Har restaurangen vegetariska alternativ? \*

- Ja, många
- Ja, några
- Nej, inget