



ÖSTERSUNDS
KOMMUN
STAAREN TJELTE

Hämtmat i egen matlåda?

En kvalitativ undersökning kring huruvida serveringsställen i Östersunds kommun tillåter servering i medhavd behållare

Dokumenttitel:	Köpa hämtmat i medhavd behållare?
Dokumentansvarig:	Ida Sjölund, Avfallstrateg
Dokumenttyp:	Rapport
Berörd verksamhet:	Avfall VA
Skapad:	2023-11-20
Senast reviderad:	Klicka här för att ange datum
Antal sidor:	15
Författare:	Emilia Tubbin

Sammanfattning

I samband med Europa minskar avfallet veckan 2023 så har en kvalitativ undersökning gjorts med syftet att få en bild av huruvida serveringsställen i Östersunds kommun tillåter servering i medhavd behållare samt att få en bild om eventuella utmaningar med att tillåta servering i medhavd matlåda. Eftersom engångsförpackningar utgör en tredjedel av det kommunala avfallet i Sverige (Avfall Sverige, 2023b) finns det en god möjlighet till att förebygga avfall genom att köpa hämtmat och dryck i egen medhavd behållare.

Frågeställningen för denna rapport har varit följande:

- Hur ställer sig de besökta serveringsställena till att låta kunder köpa hämtmat i medhavd behållare?
- Vad anser serveringsställena att det finns för möjligheter och utmaningar med att låta kunder köpa hämtmat i egen behållare?
- Hur ser kommunikationen till kund ut om att ta med egen matlåda för de ställen som tillåtit det?

I undersökningen har 90 serveringsställen besökts och följande frågor har ställts vid besöken:

- Visste ni om att det enligt livsmedelsverket är tillåtet för kunder att köpa mat eller dryck i egen behållare? Det är upp till serveringsstället att själv bestämma huruvida de tillåter det eller inte.
- Tillåter ni servering i egen medhavd matlåda, mugg eller termos?
- Om nej, varför? Är ni öppna för att implementera det?
- Om ja, kommunicerar ni detta till era kunder?

Undersökningen har visat att personalen på 26 av de 90 tillfrågade serveringsställena har svarat att de har koll på att Livsmedelsverket tillåter servering i medhavd behållare, varav resterande 64 serveringsställen inte haft koll på rekommendationerna. 66 av de tillfrågade serveringsställena har svarat att de tillåter servering i medhavd behållare resterande tillåter det inte. Bland de ställen som inte tillåter servering i medhavd behållare så har anledningarna främst varit att det inte fungerar med deras nuvarande arbetssätt för hämtmat samt av hygieniska själ. Därav är det också endast fyra av de 21 serveringsställena som inte tillåter servering i medhavd behållare som kan tänka sig att implementera det. Av de serveringsställen som tillåter servering i medhavd behållare är det sex ställen som kommunicerar detta till sina kunder. Kommunikationen sker främst via internet, ingen kommunikation i lokalen fanns på något utav de besökta ställena. En majoritet av serveringsställena kommenterar att de inte upplever att efterfrågan från kunder finns.

Innehåll

Sammanfattning	2
1. Inledning	4
1.1. Metod	4
1.1.1. Felkällor	5
1.2. Syfte och frågeställning	5
1.3. Begreppsbeskrivning.....	6
2. Resultat.....	6
2.1. Livsmedelsverkets rekommendationer	6
2.2. Servering i medhavd behållare	7
2.3. Implementering av medhavd behållare som möjlighet.....	9
2.4. Kommunikation kring medhavd behållare	10
3. Diskussion	10
3.1. Slutsats.....	Fel! Bokmärket är inte definierat.
4. Referenser.....	15

1. Inledning

Skräp och i synnerhet plastskräp är ett problem som påverkar djur, växter och människor negativt (Naturvårdsverket. n.d). Mätningar visar att hälften av det plastskräp som hittas vid havsstränder är engångsartiklar (ibid). Enligt Kolada (u.å.) producerade varje svensk i snitt 466 kg kommunalt avfall per person 2022 varav i Östersunds kommun låg snittet på 424 kg kommunalt avfall per person. En tredjedel av allt kommunalt avfall är förpackningar varav endast 28 procent går till materialåtervinning (Avfall Sverige, 2023b). En viktig del i att minska avfallet är förebyggande åtgärder då det som genererar störst miljönytta är om en engångsartikel aldrig produceras jämfört med att producera, använda och materialåtervinna en engångsartikel (Avfall Sverige. 2022). Kommunerna runt om i Sverige har en viktig roll i att förebygga avfall (ibid). Enligt Visita (2019) visar en undersökning att 51 procent av de middagar och 40 procent av de luncher som säljs av restauranger i Sverige inte äts på plats och bidrar därmed till en stor förbrukning av engångsförpackningar.

Enligt Livsmedelsverket (2023) är det tillåtet för kunder att köpa hämtmat eller dryck eller ta med mat de inte orkat äta upp i en medhavd behållare men det är upp till ägaren av serveringsstället att bestämma om de tillåter det (ibid). Det är upp till kunden att se till att den behållare som tas med är lämplig för ändamålet (ibid). Livsmedelsverket rekommenderar serveringsställen att informera sina kunder om hur de ser på servering i medhavd behållare (ibid).

I samband med ”Europa minskar avfallet”, 20–26 november 2023 har en kvalitativ undersökning kring hur serveringsställen i kommunen ställer sig till att tillåta servering i medhavd behållare gjorts i Östersunds kommun. Europa minskar avfallet är en årlig projektvecka som drivs på EU-nivå och i Sverige är det Avfall Sverige som är nationellt ansvarig (Avfall Sverige, 2023a). Initiativet vill förebygga avfall och temat för 2023 är förpackningar (European Week for Waste Reduction. u.å.).

1.1. Metod

I studien har 90 serveringsställen i Östersunds kommun besökts och följande frågor har ställts muntligt:

- Visste ni om att det enligt livsmedelsverket är tillåtet för kunder att köpa mat eller dryck i egen behållare? Det är upp till serveringsstället att själv bestämma huruvida de tillåter det eller inte.
- Tillåter ni servering i egen medhavd matlåda, mugg eller termos?
- Om nej, varför? Är ni öppna för att implementera det?

- Om ja, kommunicerar ni detta till era kunder?

Alla besök har gjorts av en och samma intervjuare. Frågorna har sammanställts i en enkät med alternativen ja, nej och vet inte. För varje fråga har det funnits ett fält för eventuella kommentarer på frågorna som antecknats ner.

Urvalet för de besökta serveringsställena gjordes utifrån en lista på de serveringsställen kommunen bedömt är berörda. De restauranger som valts bort från listan är ställen som kommunicerat på hemsidan att de inte erbjuder möjligheten att köpa hem mat samt pizzerior vars meny bara eller till stor del består av pizzor. Detta då pizzan inte ansågs vara av en lämplig storlek att ta med i en normalstor matlåda. Tidsramen för projektet har också spelat in i antalet besökta serveringsställen.

Serveringsställena har även tillhandahållits med informationsblad kring förpackningsavfall, livsmedelsverkets rekommendationer för egen matlåda och en exempelskylt för kommunikation kring att ta med egen matlåda.

Serveringsställena har också fått information om lagkravet att serveringsställen ska erbjuda ett återanvändningsbart alternativ till engångsförpackningar som träder i kraft 1/1 2024 (Naturvårdsverket. 2023).

1.1.1. Felkällor

- Det skiljer sig åt vem i personalen som varit tillgänglig att prata med, ägaren eller arbetsledare har inte alltid varit tillgängliga och därmed kan kunskapsnivån kring ämnet skiljas åt bland de som svarat.
- De kommentarer som ansetts som mest relevanta av intervjuaren har skrivits ned, men hela samtalet har inte transkriberats och citat har inte nedtecknats.

1.2. Syfte och frågeställning

Syftet med denna undersökning är att få en bild av huruvida de tillfrågade serveringsställena i Östersunds kommun tillåter servering i medhavd behållare samt att få en bild om eventuella utmaningar med att tillåta servering i medhavd matlåda.

Frågeställningen för rapporten är följande:

- Hur ställer sig de besökta serveringsställena till att låta kunder köpa hämtmat i medhavd behållare?
- Vad anser serveringsställena att det finns för möjligheter och utmaningar med att låta kunder köpa hämtmat i egen behållare?

- Hur ser kommunikationen till kund ut om att ta med egen matlåda för de ställen som tillåtit det?

1.3. Begreppsbeskrivning

Med medhavd behållare menas den behållare kunden själv tar med sig till serveringsstället att köpa mat eller dryck i. Servering i medhavd behållare avser att hålla upp hämtmaten som köpts av kunden till den medhavda behållaren.

Begreppet serveringsställen innefattar ställen där möjligheten att köpa med sig mat eller dryck som är redo att konsumeras direkt finns. Restauranger, caféer, matvarubutiker med plocksallad eller möjlighet att köpa mat över disk innefattas.

2. Resultat

Diagrammen nedan redovisar de svar som insamlats med hjälp av kryssfrågor, de kommentarer som nedtecknats under besöken finns även sammanfattade kopplat till respektive fråga.

2.1. Livsmedelsverkets rekommendationer

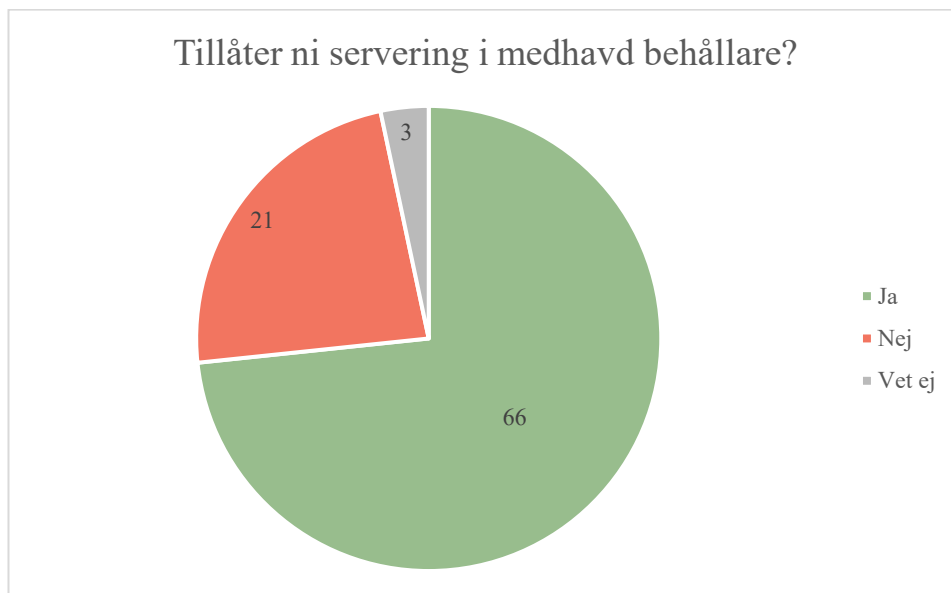


Figur 1: Visste ni om att det är tillåtet enligt livsmedelsverket för kunder att köpa mat eller dryck i medhavd behållare?

Diagrammet visar att det är 26 av de 90 tillfrågade serveringsställena där personalen svarat att de har koll på livsmedelsverkets rekommendationer kring medhavd behållare och därmed är det 64 av de besökta ställena där personalen svarat att de inte varit medvetna om livsmedelsverkets rekommendationer.

Flera som svarat att de inte visste om rekommendationerna har sagt att de antagit att det varit tillåtet och därmed inte sett något problem med att låta kunder handla i medhavd behållare.

2.2. Servering i medhavd behållare



Figur 2: Tillåter ni servering i medhavd behållare?

På frågan om serveringsställena tillåter servering i medhavd behållare har 66 av de 90 tillfrågade serveringsställena svarat att de gör det, 21 ställen har svarat att de inte gör det och tre ställen har svarat att de inte vet. De ställen som svarat att de inte vet har ofta berott på att personalen på plats inte har vetat och bett att återkomma när ansvarig är på plats, men tid för ett återkommande besök inte funnits.

En ofta återkommande kommentar både från ställen som tillåter och inte tillåter servering i medhavd behållare är att de aldrig har varit med om att en kund har efterfrågat det.

Majoriteten av de ställen som tillåter servering i medhavd behållare har kommenterat att de är positivt inställda till initiativet och vill att fler kunder ska efterfråga servering i medhavd behållare. Av de ställen som tillåter servering i medhavd behållare berättar flera att de har en eller ett fåtal kunder, ofta stamkunder som regelbundet köper mat i medhavd behållare. Flera av de ställen vars stamkunder köper hämtmat eller dryck i medhavd behållare kommenterar att de tycker att det är bra och uppmuntrar dem till att fortsätta. Två av de besökta kedjorna har system där kunden uppmuntras att ta med egen behållare genom att få något i gengäld, till exempel två kronor rabatt på kaffe eller extra kupongstämplar vilket bidrar till rabatter och erbjudanden på produkter.

Av de serveringsställen som svarat nej på frågan om de tillåter servering i medhavd behållare har de vanligaste anledningarna varit att det på något sätt försvårar den mathantering som görs. Fem av de sju matvarubutiker med plocksallad som besökts har sagt att medhavd behållare inte är ett alternativ då den våg som används för att väga maten på är förinställd för vikten på take away behållaren de erbjuder. De två matvarubutiker som har tillåtit medhavd behållare förutsätter då att kunden betalar för vikten på den egna behållaren. En av butikerna menar att de, för att kunna tillåta kunder ta med en medhavd behållare, måste ha en annan typ av våg, vilket då blir en kostnadsfråga. Ett av serveringsställen som tillåter servering i medhavd behållare poängterar att för att det ska fungera med medhavd behållare måste kunden vara villig att vänta på plats under tiden maten tillagas då den medhavda matlådan måste finnas på plats för servering, vilket respondenten var tveksam till att kunder skulle vilja. Jämfört med i normala fall då kunden ringer in och kommer och hämtar när maten är klar.

Fyra av de sju hamburgerrestauranger som besökts har sagt nej eller sett ett hinder med att medhavd behållare används då hamburgaren packas i papper under tiden den tillreds samt att burgaren skulle falla isär vid paketering i en matlåda. Även de tre hamburgerrestauranger som tillåter medhavd behållare har kommenterat att de tycker det blir svårt med serveringsformen, men ser inget problem i att servera i medhavd behållare om kunden önskar det. En restaurang som serverar smårätter ser medhavd behållare som ett problem då deras take away- behållare har tre avdelningar som gör att maten inte blandas.

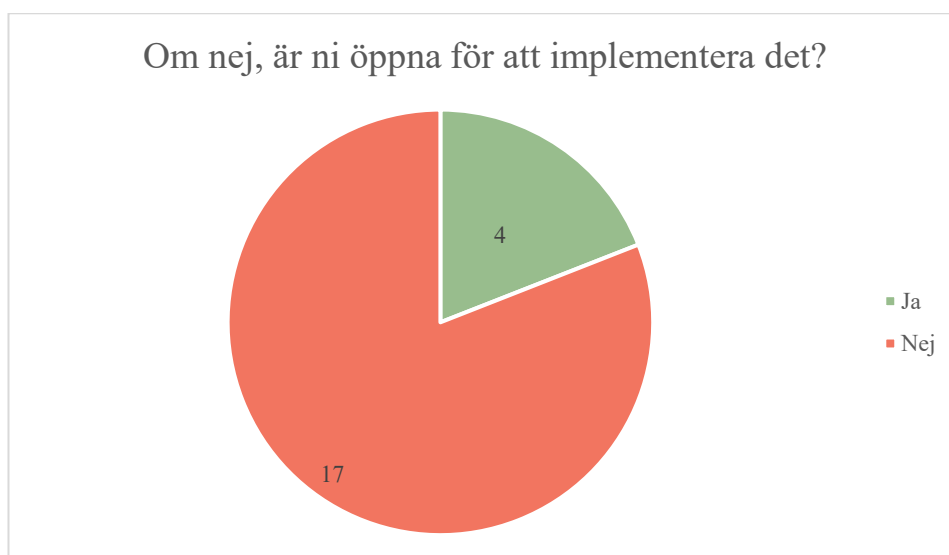
En annan anledning till att serveringsställen inte vill tillåta egen matlåda är att de inte vill ta in andras behållare i köket då de är oroliga över hygien. Rädsla för att få in eventuella allergener i köket, som exempelvis nötter, genom kundens behållare har uttryckts av ett serveringsställe. Vissa av dessa ställen tillåter inte servering i medhavd behållare, andra ställen har löst det genom att de tillagar i köket och lägger upp i porslin och sedan hålls livsmedlet över i kundens kärl vid kassan, detta gäller främst dryck. Till detta kommer en tidsaspekt som också kommenterats av två ställen då denna metod är mer tidskrävande och riskerar att skapa extra stress om det är mycket kunder. Dessa ställen menar också att de inte ser något problem med servering i medhavd behållare under tider med få kunder i restaurangen, men vid lunchtid skulle det skapa för mycket stress.

Flera av de serveringsställen som serverar buffé har kommenterat att det är svårt att tillåta medhavd behållare då det inte går att ha kontroll över storleken på kundens medhavda behållare. Ett fåtal ställen har gjort en lösning med att den medhavda behållaren skulle vara i samma storlek som

den engångsbehållare de erbjuder. De ställen som varit tveksamma på grund av att inte ha kontroll över behållarens storlek har blivit informerade om att de har rätt att bestämma vilken storlek som är okej och har därmed ändrat till en positiv inställning inför att tillåta kundens egen behållare.

Majoriteten av serveringsställena visar medvetenhet kring engångsförpackningars negativa miljöpåverkan och de eventuella ekonomiska vinsterna med minskad åtgång på engångsförpackningar. Men det finns ett fåtal serveringsställen där den personal som intervjuats inte är medvetna eller på grund av språkförbistning inte förstår de miljöpositiva egenskaper återanvändningsbara matbehållare har. I flera av dessa situationer har möjligheten att sortera och materialåtervinna engångsbehållaren setts som ett gott nog alternativ för att inte tillåta medhavd behållare.

2.3. Implementering av medhavd behållare som möjlighet



Figur 3: Om nej, är ni öppna för att implementera det?

4 av de 21 serveringsställena som svarat att de inte tillåter servering i medhavd behållare är öppna för att implementera det i sin verksamhet. 17 ställen inte är öppna för att implementera det i sin verksamhet.

Två av ställena som svarat ja på frågan vill att deras kunder ska kunna handla i egen matlåda, men måste hitta en lösning med våg som kan dra bort vikten för den medhavda matlådan. Salladsbaren som ställena serverar ägs av ett separat bolag och de är därför beroende av att ägaren tar beslut kring hur medhavd behållare skulle kunna implementeras.

Ett annat ställe är öppet för att tillåta servering i medhavd behållare om de hittar ett system som kontrollerar att den medhavda behållaren är av en lämplig storlek.

2.4. Kommunikation kring medhavd behållare



Figur 4: Om ja, kommunicerar ni detta till era kunder?

6 av de 69 serveringsställen som tillåter servering i medhavd behållare kommunicerar detta till sina kunder varav resterande 63 inte gör det.

De kommunikationssätt som används är att muntligt uppmuntra kunder till att återanvända flergångsmuggar som köpts på stället. En av kedjorna har ett stämpelsystem för varje gång kunden använder en medhavd mugg som sedan leder till extra stämplor för att få kuponger vilket kommunicerats till medlemmar samt på hemsida. En annan kedja ger två kronor rabatt på kaffe när kunden har medhavd mugg, vilket kommuniceras på hemsidan. Ett annat ställe uppmuntrar sina stammisar till att köpa mat i egen behållare. Samt att ett av ställena har haft information på Instagram. Inga av de serveringsställen som besökts har information som går att läsa sig till i lokalen. Alla ställen utom de som nekat till att låta kunder ta med egen behållare har vid intervjutillfället tillhandahållits en exempellapp för att kommunicera till sina kunder att medhavd behållare är tillåtet. Fyra av de sex serveringsställena som haft kommunikation kring att ta med medhavd behållare har varit nationella kedjor.

3. Diskussion

Då 51 procent av middagar och 40 procent av luncherna som säljs i Sverige är hämtmat (Visita. 2019) och 66 av 90 besökta restauranger i Östersunds

kommun tillåter servering i medhavd behållare finns det en stor potentiell miljönytta med att förebygga avfall från engångsmatbehållare (Avfall Sverige. 2022).

26 av de 90 besökta serveringsställen har inte varit medvetna om vad Livsmedelsverket säger kring att servera kunder i medhavd behållare. En låg siffra med tanke på hur många av de tillfrågade serveringsställen som tillåter servering i medhavd behållare. Då det oftast endast är en person av personalen som svarat på frågorna och inte alltid serveringsställets ägare eller chef kan det vara så att medvetenheten är högre än vad som visats utifrån svaren i denna undersökning. Men undersökningen ger ändå en generell bild av hur insatt personalen på serveringsställena är i frågan. Det går dock inte att utläsa från undersökningen om det är kommunikationen från serveringsställets ledning till personalen som brister eller om det är Livsmedelsverkets kommunikation till serveringsställen som behöver vara tydligare för att öka medvetenheten kring frågan.

Det faktum att majoriteten av restaurangerna svarat att de tillåter kunder medhavd behållare visar att det finns en vilja att minska åtgången och därmed avfall från engångsförpackningar. En förklaring till att motivationen är hög för att tillåta detta bland majoriteten av serveringsställena kan vara att det inte kräver så mycket av dem, det största ansvaret ligger på kunden. Samt att det även finns möjlighet för ekonomiska besparingar genom att färre engångsartiklar används. Att flertalet ställen redan har stamkunder som tar med egen behållare samt att några ställen har belöningar som rabatter för kunder som har egen behållare visar att många restauranger har arbetssätt som möjliggör även för fler kunder att köpa hämtmat eller dryck i medhavd behållare. Det stärker även bilden av att många serveringsställen är positivt inställda till det.

Bland de serveringsställen som valt att inte tillåta servering i medhavd behållare har den främsta anledningen varit att det krävts ändringar i deras nuvarande system så som att behöva lägga upp i porslin i köket och sedan flytta över livsmedlet till den medhavda behållaren, hitta en lösning för att kunna varmhålla maten under tiden det tar för kunden att hämta maten i egen behållare, rutiner för kontroll av matlådas storlek, eller en våg som kan dra av vikten av den medhavda matlådan som dessutom medför en kostnadsfråga. Här kan låg efterfrågan från kunders håll som uttrycks av flertalet serveringsställen spela in då det kan ses som omotiverat att göra ändringar i arbetssättet för något de inte med säkerhet vet att kunder kommer vilja utnyttja.

Fyra av de sju hamburgerrestauranger som besökts har kommenterat att servering i medhavd behållare försvåras av att hamburgaren under

tillredningsprocessen packas i papper samt skulle ha svårt att bibehålla sin form i en matlåda utan att vara paketerad i en hamburgerficka. De åtgärder som krävs för att kringgå att packa hamburgaren i papper under tillredningsprocessen skulle kräva att åtgärder i arbetssättet vidtogs alternativt att det packas i papper och sedan läggs över i kundens behållare. Men det skulle innebära att den avfallspreventiva fördelen med medhavd behållare fallerar.

Flera av de serveringsställen som svarat nej på frågan om de tillåter servering i medhavd behållare har haft hygienaspekten som en orsak. Denna oro har främst gällt då serveringen av maten kräver att kundens behållare tas in i köket. Eftersom serveringsstället enligt Livsmedelsverket (2022) endast är ansvarig för att maten som serveras är säker gäller detta inte den behållare kunden tar med då det enligt Livsmedelsverket (2023) är kundens ansvar att behållaren är lämplig och säker för ändamålet. Däremot skulle det kunna uppstå motsättningar i frågan om servering i den medhavda behållaren kräver att den tas in i köket och på så sätt riskerar att kontaminera maten i köket eller ytor där maten tillagas. Eftersom den medhavda behållaren skulle kunna räknas som ett främmande föremål som svensk dagligvaruhandel (2018) menar inte får förekomma i köket. Vissa av serveringsställena har löst detta genom att de tillagar i köket, lägger upp i porslin och sedan håller över livsmedlet i kundens kärl vid kassan, vilket är vanligast vid försäljning av dryck. Andra ställen har sett denna lösning men uttryckt att den extra tid som det tar att hålla över i kundens behållare skapar ytterligare stress i köket. Därför har de valt att inte tillåta servering i medhavd behållare.

För serveringsställen som serverar buffé har ett orosmoment varit att det är svårt att styra matlådans storlek och om kunder sätter i system att fylla stora lådor där mer mat än det som betalats för ryms skulle detta innebära ekonomiska förluster för restaurangen. Men eftersom restaurangerna enligt Livsmedelsverket (2022) har rätt att neka en opassande låda så har detta kunnat kommuniceras till restaurangerna vid besök och lett till att flera restauranger har fått en mer positiv bild för tillåtelse till medhavd behållare.

För att förstå de miljömässiga fördelarna med att tillåta kunder att ha medhavd matlåda så krävs det en grundförståelse för de miljöproblem som avfall som engångsartiklar skapar (Naturvårdsverket. u.å.) samt förståelse för fördelarna med att använda återanvändbara behållare jämfört med en engångsartikel (Avfall Sverige. 2022). Vad okunskapen exakt beror på kan inte utläsas av undersökningen, men en orsak skulle kunna vara att språk är en barriär för förståelsen av engångsartiklars miljöpåverkan då detta varit

fallet på flertalet av serveringsställena som har besökts där okunskap kring engångsartiklars miljöpåverkan uttryckts.

Den låga andelen av ställen som är öppna för att implementera servering i medhavd behållare av de ställen som svarat att de inte tillåter servering i medhavd behållare i dagsläget kan bero på att möjliggörning den typen av servering kräver en omarbetning av de nuvarande rutinerna vid hämtmat. Den låga kundefterfrågan kan vara en anledning till att motivationen att omarbeta arbetssättet för hämtmat är låg och därmed ses inte någon poäng att implementera ett system där medhavd matlåda är en möjlighet. Bland serveringsställena som varit öppna för att implementera servering i medhavd behållare men i nuläget inte kan tillåta det har även här anledningen till att de inte kunnat göra det i nuläget varit att de behöver jobba fram ett system för att få det att fungera. Detta visar att motivationen finns, men bara på vissa ställen.

Varför det är så få ställen som har kommunikation kring medhavd behållare skulle kunna bero på den låga andelen av personal som är insatta i att Livsmedelsverket tillåter servering i medhavd behållare. I dessa fall att serveringsställena inte vill uppmana kunder till att göra något de inte är säkra på är tillåtet av Livsmedelsverket eller att okunskapen gör att serveringsställena inte reflekterat över att det är något som skulle vara aktuellt. Den låga efterfrågan från kunder skulle även kunna tolkas som att medhavd behållare inte är något som efterfrågas av den stora massan och därmed blir frågan inte något man reflekterar över som restaurangägare. Om en större andel kunder efterfrågat användning av medhavd behållare hade fler serveringsställena kanske sett ett behov av att kommunicera detta.

Då högst andel av de som kommunicerar till sina kunder ingår i en större kedja skulle detta kunna tolkas som att det är resurskrävande att ta fram kommunikation till kunder då de serveringsställena som ingår i en större kedja gissningsvis har mer resurser och därmed tid att hinna ta fram material och kommunicera ut till sina kunder. Större kedjor har gissningsvis även större press på sig att minska engångsavfall.

Ingen av de tillfrågade serveringsställena har information kring att medhavd behållare är tillåtet som går att läsa sig till i lokalen. Den typ av kommunikation som finns genom hemsida och sociala medier kräver att kunden uppsöker restaurangens specifika hemsida, vilket det inte är säkert att alla kunder kommer att göra.

Bland de 90 serveringsställena som besökts har 29 serveringsställena ingått i nationella kedjor. Här är uppdelningen på vilka som tillåter servering i medhavd behållare hälften och bland de kedjor där flera olika serveringsställena besökts så har svaren generellt varit lika för hela kedjan.

Den fråga där svaren haft mest variation både kedjor emellan och inom kedjor är kring medvetenhet om Livsmedelsverkets rekommendationer kring medhavd behållare.

3.1. Summering

Undersökningen visar att det finns en stor potentiell miljövinna att utnyttja i Östersunds kommun då majoriteten av restaurangerna tillåter servering i medhavd behållare. Majoriteten av serveringsställena är positiva till att servera kunder i medhavd behållare, men efterfrågan från kunder att ta med egen behållare är låg. Undersökningen har även visat att det är få ställen som kommunicerar till sina kunder att det är tillåtet att köpa mat eller dryck i egen behållare.

I dagsläget ligger ett stort ansvar på kunden att själv hitta information om vad Livsmedelsverket tillåter samt att fråga på serveringsstället om medhavd behållare är tillåtet, vilket skulle kunna vara en förklaring till den låga efterfrågan.

Det behövs både kunder och serveringsställena som går i förväg och dels uppmuntrar kunder att köpa mat och dryck i medhavd behållare, dels visar andra serveringsställena att det fungerar. Kunder måste också gå före och våga fråga och på så sätt visa att efterfrågan finns.

4. Referenser

- Avfall Sverige (2023a). Europa minskar avfallet. [Europa minskar avfallet - Avfall Sverige](#) (hämtad: 7/11–2023).
- Avfall Sverige (2022). Förebygga avfall första steget. <https://www.avfallsverige.se/fakta-statistik/forebyggande/> (hämtad: 7/11–2023).
- Avfall Sverige (2023b). Hushållsavfall. <https://www.avfallsverige.se/fakta-statistik/avfallsstatistik/hushallsavfall/> (hämtad: 7/11–2023)
- European Week for Waste Reduction (u.å.). European Week for Waste Reduction. [European Week for Waste Reduction - EWWR](#) (hämtad: 14/11-2023).
- Kolada (u.å.). Fri sökning. <https://kolada.se/verktyg/fri-sokning/?kpis=61064&years=30199&municipals=2328,16795&rows=municipal,kpi&visualization=bar-chart&scale=red-yellow-green&interval=25-50-25> (hämtad: 14/11–2023)
- Livsmedelsverket (2023). Egen förpackning eller mugg när du köper mat och dryck. [Egen förpackning eller mugg när du köper mat och dryck \(livsmedelsverket.se\)](#) (hämtad:7/11–2023).
- Livsmedelsverket (2022). Servera livsmedel. <https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/servera-livsmedel> (hämtad: 8/11–2023).
- Naturvårdsverket. (n.d). Bra att veta om reglerna för engångsplast. [Bra att veta om reglerna för engångsplast \(naturvardsverket.se\)](#) (hämtad: 7/11–2023).
- Naturvårdsverket (2023). [Erbjuda servering i återanvändbara muggar och matlådor \(naturvardsverket.se\)](#) (hämtad: 10/11–2023)
- Svensk dagligvaruhandel (2018). <https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/servera-livsmedel> (hämtad: 8/11–2023).
- Visita svensk besöksnäring (2019). Undersökning: Hämtmat blir allt viktigare. <https://www.besoksliv.se/nyheter/undersokning-hamtmat-blir-allt-viktigare/> (hämtad: 7/11–2023).