



RAPPORT2013

Konsumentföreningen Stockholm

Konsumenten om kylskåpstemperatur och hållbarhetsmärkningar

- Uppföljning av 2011 års enkät

Attitydundersökning
KfS
December 2013

För mer information:

Louise Ungerth, chef för Konsument & Miljö, 08-714 39 71, 070-341 55 30

Anna Lilja, informatör, 08-714 39 79, 076-015 39 72

www.konsumentforeningenstockholm.se

Konsumentföreningen Stockholm (KfS) är en medlemsstyrd ekonomisk förening med närmare 750 000 medlemmar. Medlemskortet heter Coop MedMera och vår huvuduppgift är att göra medlemsnytta och stärka medlemmarnas ställning som konsument. Föreningen driver inga egna butiker men är delägare i Kooperativa Förbundet (KF) som driver Coop Forum, Coop Extra, Coop Konsum och Coop Nära.

Innehållsförteckning

Sammanfattning	2
INLEDNING.....	3
Bakgrund	3
Syfte.....	3
Metod.....	3
Ett urval av KfS tidigare undersökningar om matavfall.....	3
Ett urval av andra initiativ från KfS kring matsvinn	3
Vet konsumenterna vilken temperatur de har i sina kylskåp?.....	4
Vilken temperatur har konsumenten i sitt kylskåp?	5
Kan konsumenterna hålla isär hållbarhetsmärkningarna?	6

Sammanfattning

Viktiga faktorer för att minska matsvinnet är att öka kunskapen om hållbarhetsmärkningar och matförvaring. Syftet med undersökningen är därför att ta reda på svenska folkets kunskap kring detta. I oktober 2013 ställde Konsumentföreningen Stockholm tre frågor till svenska folket. Samma frågor ställdes 2011.

- 65 procent vet vilken temperatur de har i sitt kylskåp, det är en liten ökning från 2011 då motsvarande siffra var 60 procent.
- Av de som känner till temperaturen i sitt kylskåp uppger hälften (52 %) att de har 6 grader eller varmare, det är en förbättring jämfört med 2011 då motsvarande siffra var 60 procent. Men KfS anser att det fortfarande är alldeles för många som har för varmt i sitt kylskåp.
- Närmare hälften (46 %) av svenska folket vet vad det är för skillnad mellan ”Bäst före-dag” och ”Sista förbrukningsdag”. Det är en förbättring jämfört med 2011 då motsvarade siffra var 38 procent.

INLEDNING

Bakgrund

Det slängs mycket mat i livsmedelskedjan vilket ger onödig negativ påverkan på miljö och ekonomi. Konsumentföreningen Stockholm arbetar för att minska matsvinnet i livsmedelskedjan i allmänhet och i hushållen i synnerhet. Sedan hösten 2008 har föreningen genomfört ett antal undersökningar, tagit fram en konsumentbroschyr som spridits i 50 000 exemplar, tagit fram ett skolmaterial samt arrangerat seminarier och föredrag kring problematiken kring matsvinn och vad man kan göra för att minska det.

Viktiga faktorer för att minska matsvinnet är att öka kunskapen om hållbarhetsmärkningar och matförvaring.

Syfte

Syftet med undersökningen är att ta reda på svenska folkets kunskap kring hållbarhetsmärkningar och kylskåpstemperaturer. Syftet är också att jämföra resultatet med 2011 års resultat, då samma frågor ställdes. Resultatet av undersökningen ska ligga till grund för det pågående och kommande arbetet mot matsvinn.

Metod

Undersökningen, som genomfördes genom online-intervjuer i YouGovs Omnibus, gjordes under perioden 11-14 oktober 2013 via YouGov Sveriges Internetpanel. Internetpanelen består av förrekryterade personer som vill delta i undersökningar från YouGov, en så kallad accespanel. Undersökningen genomfördes bland 1001 kvinnor och män i åldrarna 18-74 år. Urvalet är representativt för den svenska befolkningen vad gäller kön, ålder och region.

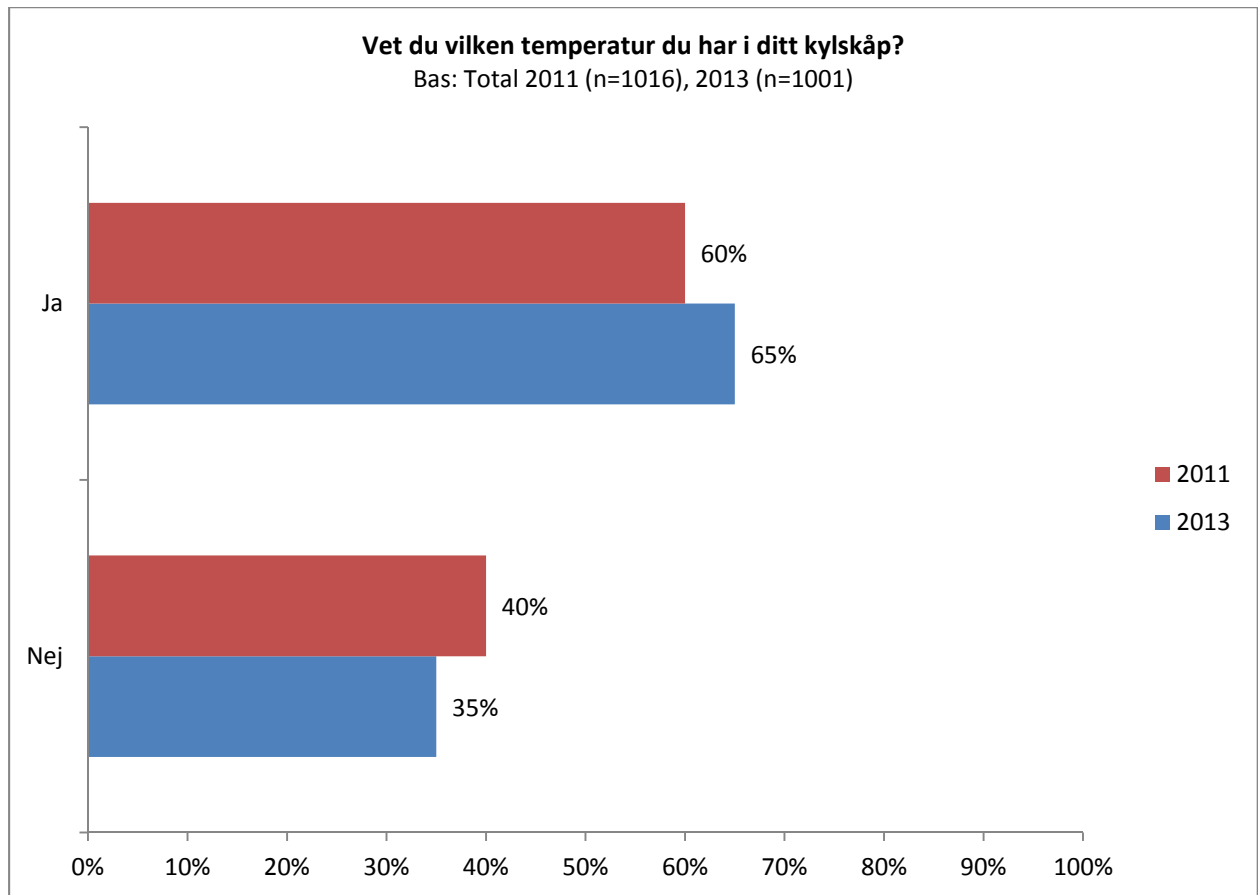
Ett urval av KfS tidigare undersökningar om matavfall

- 2013 - [De förlorade grönsakernas revansch?](#) En studie av livsmedelssvinn i dagligvaruhandeln (Samarbete med SLU-student)
- 2011 - [Bäst före-dag och Sista förbrukningsdag på livsmedel – Vad är skillnaden?](#)
- 2011 - [Temperatur i hushållens kylskåp](#)
- 2010 – [Maten som försvann, om färskvarukassation på Coop](#) (samarbete med SLU-studenter)

Ett urval av andra initiativ från KfS kring matsvinn

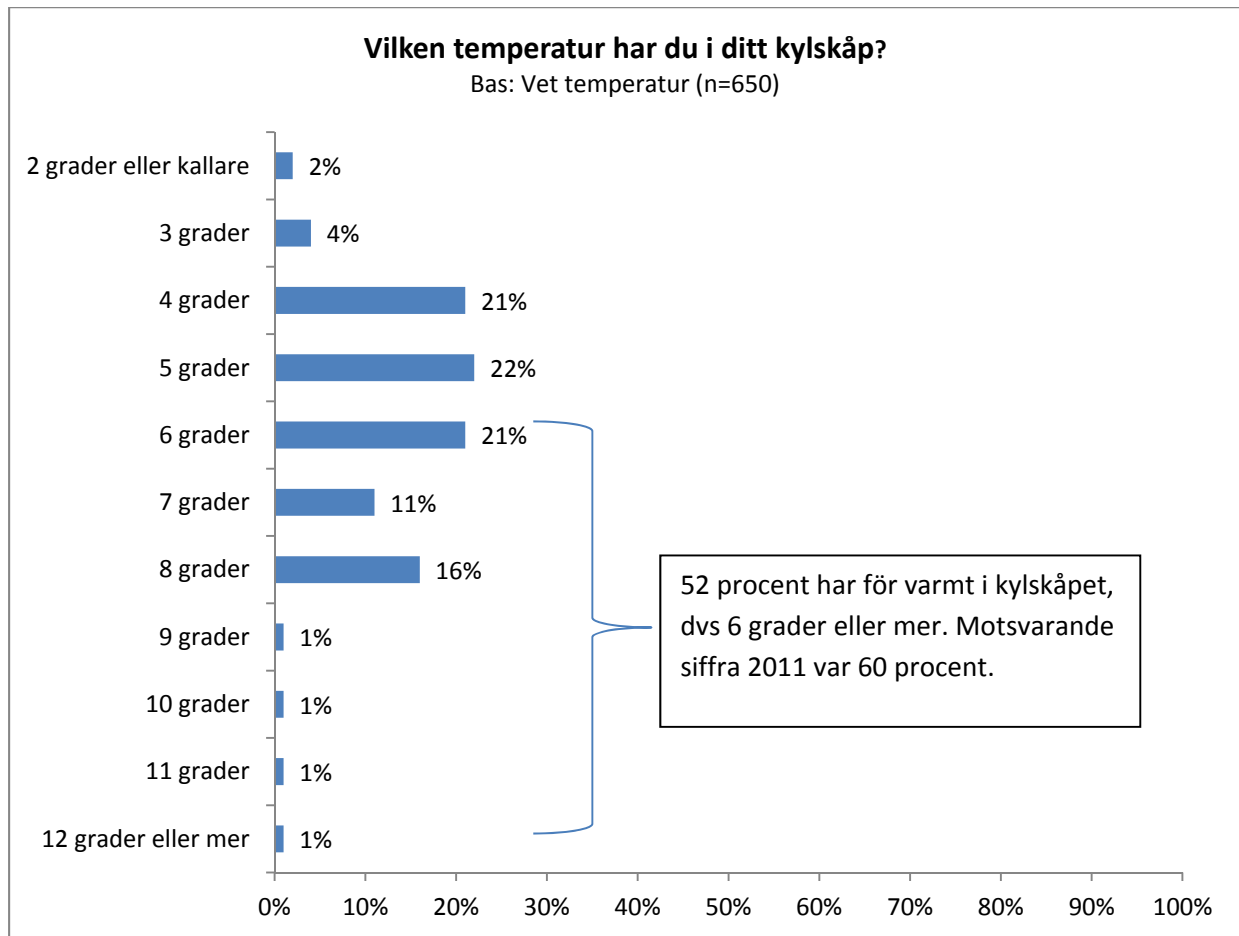
- Ett skolmaterial för årskurs 4-9, www.slangintematen.se/skola
- Fakta och tips om matsvinn till konsumenter och andra, www.slangintematen.se
- Folder med tips om hur du minskar matsvinnet, för miljön och plånboken, <http://www.konsumentforeningenstockholm.se/Slang-inte-maten/>

Vet konsumenterna vilken temperatur de har i sina kylskåp?



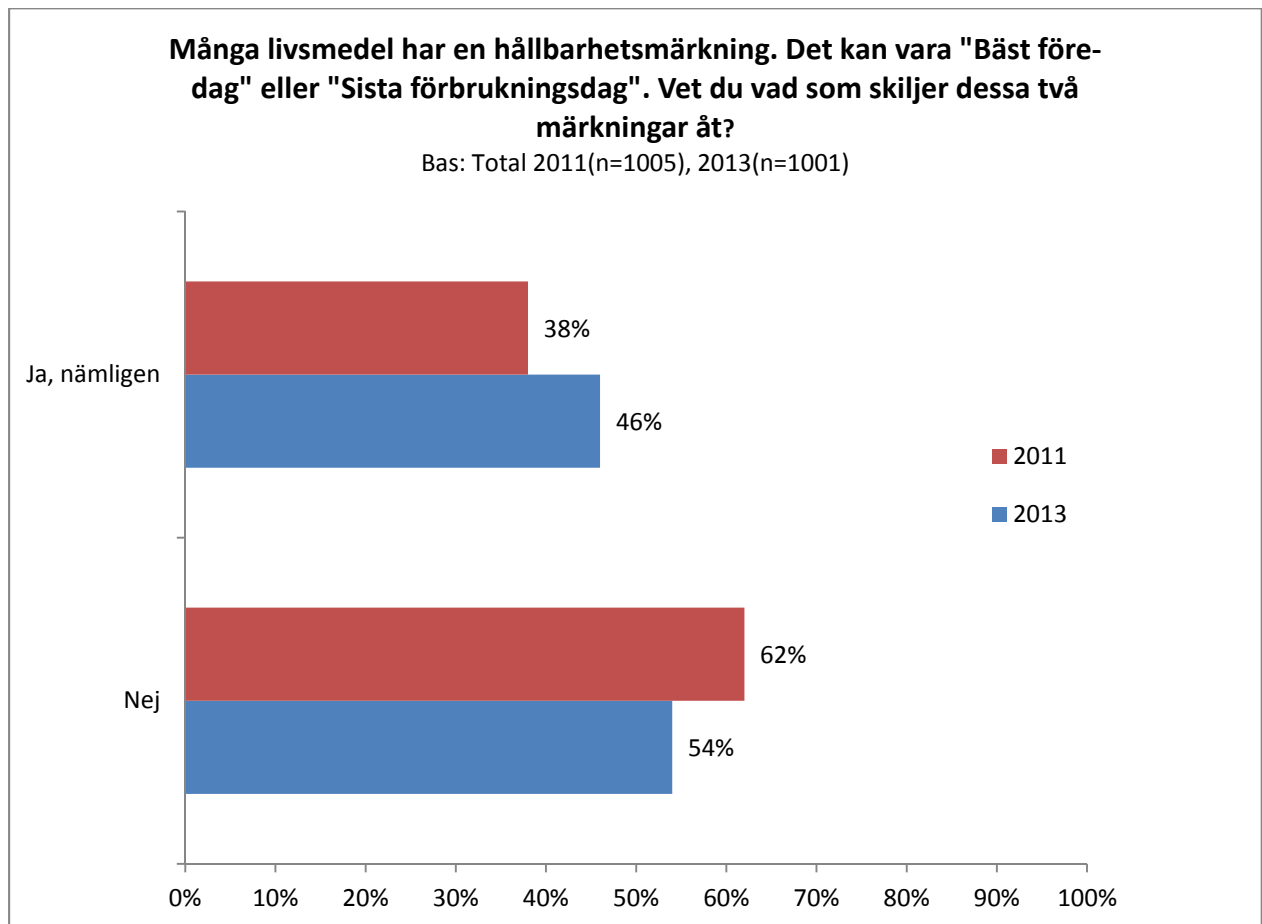
Andelen som vet vilken temperatur de har i sitt kylskåp ökade från 60 procent i undersökningen 2011 till 65 procent i undersökningen 2013.

Vilken temperatur har konsumenten i sitt kylskåp?



Drygt hälften av de tillfrågade uppger att de har 6 grader eller varmare i sitt kylskåp, det är en förbättring jämfört med 2011 då motsvarande siffra var 60 procent. Men det är fortfarande många som skulle behöva sänka temperaturen så att maten håller längre. KfS rekommenderar max 5 grader.

Kan konsumenterna hålla isär hållbarhetsmärkningarna?



Andelen som kan skilja på "Bäst före-dag" och "Sista förbrukningsdag" har ökat från 38 procent i undersökningen 2011 till 46 procent 2013. Det innebär alltså en ökning med 21 procent.

De som uppgav att de kunde skilja på märkningarna fick beskriva skillnaden med egna ord och i dessa svar kan man också se en förbättring. 2011 hade cirka 75 procent rätt beskrivning, 2013 var den siffran uppskattningsvis över 90 procent.