

**Vi verdsetter mat i større grad enn før**

2. juni 2020: **Koronakrisen kan ha påvirket holdningene våre overfor mat, ifølge en ny undersøkelse. 40 prosent av de spurte sier de setter mer pris på mat enn før.**

Undersøkelsen er gjennomført av Norstat på vegne av Too Good To Go blant 1061 respondenter på landsbasis i mai.

Det kommer også frem at 67 prosent av respondentene har fått mer respekt for dem som jobber med å skaffe oss mat; fra bønder til ansatte i matbutikken.

– Mange har hatt mer tid hjemme og brukt mer tid på matlaging. I tillegg har vi fått kjenne på at butikkene kan gå tom for varer, og at kriser kan påvirke matproduksjonen og prisnivå. En del av respondentene sier også at de har fått ny kunnskap om norsk matproduksjon. Erfaringene og innsikten kan ha bidratt til at vi setter mer pris på maten og gitt oss økt anerkjennelse for dem som jobber med mat. Folk har nok blant annet merket seg innsatsen til dagligvareansatte, sier Lene Kallum, kommunikasjonsrådgiver i Too Good To Go.

– Situasjonen i serveringsbransjen kan også ha spilt en rolle. Etter en periode med stengte dører flere steder, setter vi enda større pris på spisestedene når de åpner, sier Kallum, som viser til at 56 prosent av respondentene har gledet seg til å gå ut og spise igjen.

**Flinkere til å bruke opp rester**

Det at vi har fått økt respekt for mat underbygges videre av andre funn i undersøkelsen.

– Vi er blitt flinkere til å bruke opp rester. Dette er også en måte å verdsette mat på, som kan ses i sammenheng med at restemat er blitt en trend – kanskje spesielt den siste tiden. Det kan hende at dårligere økonomi virker forsterkende på denne trenden, sier Kallum.

Undersøkelsen viser at 27 prosent av respondentene – rundt 1 av 4 – har fått nye matvaner i løpet av koronakrisen. De er først og fremst blitt flinkere til å bruke opp rester og lage flere av måltidene selv, etterfulgt av det å eksperimentere mer på kjøkkenet.

**Spisoppmaten: Stor interesse for det jordnære og norsk mat**

Mette Nygård Havre, leder av Spisoppmaten, mener at økt bevissthet rundt gode rutiner er et mulig utfall av krisen.

– Det å spise opp restene er for eksempel en viktig måte å unngå å kaste mat på. Med tanke på at Norge skal halvere matsvinnet sitt innen ti år, og en betydelig andel av svinnet skjer på forbrukersiden, må hver og én av oss bidra. Hvis koronakrisen har gjort dette litt lettere, er det gode nyheter, sier Havre, som har fått flere tusen nye følgere i sosiale medier de siste månedene.

– Tiden vi er inne i setter ting i perspektiv. Vi har mer tid til å gjøre oss flid med maten og utnytte ressursene maksimalt. Vi merker en stor interesse for det jordnære og norsk mat. Samtidig må vi huske på at mange har fått dårligere råd, og at også dette kan være en motivasjon for å leve mer nøkternt, sier hun.

– Det er mye penger å spare på å bruke opp hele råvaren, trosse datoskrekken og handle nedprisede varer, avslutter hun.

**Funn fra undersøkelsen:**

**Har matvanene dine endret seg i lys av koronakrisen? (1061 respondenter)**

* Ja: 21 %
* Nei: 72 %
* Usikker: 7 %

*Respondentene som svarte «ja» eller «usikker» fikk deretter et oppfølgingsspørsmål, hvor svarprosenten vitner om at 27 prosent av de spurte har fått nye matvaner (se neste spørsmål).*

*Kvinner, samt personer i aldersgruppen 18-25 år, har endret matvanene sine i størst grad.*

**På hvilke av følgende måter har matvanene dine endret seg? (299 respondenter). Flere enn ett svar mulig.**

* Lager flere av måltidene selv: 49 %
* Tyr oftere til hurtigmat: 6 %
* Er flinkere til å bruke opp rester: 51 %
* Spiser mer mat: 23 %
* Fått dårligere måltidsrutiner: 18 %
* Eksperimenterer mer på kjøkkenet: 28 %
* Unner meg oftere luksusmat: 15 %
* Spiser oftere budsjettmat: 15 %
* Spiser sunnere: 23 %
* Vet ikke/kan ikke svare: 3 %

**Kaster du mer eller mindre mat nå enn før koronakrisen?**

* Mer: 1 %
* Mindre: 18 %
* Som før: 79 %
* Usikker: 3 %

*De som kaster mindre mat enn før, oppgir bedre planlegging av innkjøp som hovedgrunn, etterfulgt av det å ha mer tid til å utnytte råvarene.*

**Hva gleder du deg mest til å gjøre når myndighetene letter på koronarestriksjonene? Spørsmålet er relatert til mat. Flere enn ett svar mulig.**

* Spise oftere ute med venner/familie: 56 %
* Lage færre måltider segl: 3 %
* Slippe å ta hensyn til avstand i matbutikken: 32 %
* Handle mer på impuls: 9 %
* Vet ikke/kan ikke svare: 19 %

**Påstander hvor hensikten er å avdekke hvorvidt koronakrisen har påvirket holdninger:**

**«Jeg har fått ny kunnskap om norsk matproduksjon»**

* Enig: 26 %
* Uenig: 54 %
* Usikker: 20 %

**«Jeg har fått økt respekt for dem som jobber med å skaffe oss mat; fra bønder til ansatte i matbutikken»**

* Enig: 67 %
* Uenig: 23 %
* Usikker: 10 %

**«Jeg verdsetter mat i større grad»**

* Enig: 41 %
* Uenig: 39 %
* Usikker: 21 %

*Kilde: Norstat for Too Good To Go*

**Om undersøkelsen**  
Gjennomført av Norstat på vegne av Too Good To Go i mai 2020. Landsdekkende webundersøkelse blant 1061 respondenter, gjennomført på e-post. Rullerende svaralternativer og mulighet for å gi flere enn ett svar der det er naturlig. Spørsmål relatert til matvaner og holdninger rundt mat, med spesielt fokus på koronakrisen.

**Om Too Good To Go**  
[Too Good To Go](https://toogoodtogo.no/no) er et internasjonalt selskap som bekjemper matsvinn i 15 land, og er verdens største markedsplass for overskuddsmat. Appen med samme navn knytter butikker og spisesteder som har mat til overs sammen med folk som ønsker å «redde» maten til redusert pris.

I Norge samarbeider Too Good To Go med over 2000 butikker og spisesteder over hele landet. Én million nordmenn har lastet ned og registrert en bruker i appen, og siden oppstart i 2016 har tre millioner måltider blitt reddet fra å ende opp som matsvinn.

Selskapet jobber også med å spre kunnskap om miljøkonsekvensene av matsvinn, blant annet gjennom denne [Kunnskapsbasen](https://toogoodtogo.no/no/movement).

**For informasjon om funn fordelt på aldersgrupper, kjønn og landsdel, kontakt:**

Lene Kallum, kommunikasjonsrådgiver i Too Good To Go, [lkallum@toogoodtogo.no](mailto:lkallum@toogoodtogo.no), 991 07 900.