

Matfusket – en alltför lönsam chansning

Under våren har medierna rapporterat mycket om fusk i livsmedelssektorn. Fläskfilé har sålts som oxfilé. Hästkött blir nötkött och det ingår i kebab, etcetera. När larmen är så många, är det svårt att bortförklara dem såsom olycksfall i arbetet. Det är rentav sannolikt att det finns en medvetenhet hos dagligvaruhandeln och många livsmedelsproducenter. Det lönar sig att fuska, åtminstone i viss grad (och dessvärre i ökande grad). Vi kan se på fuskandet i termer av en kalkyl.

På kalkylens minussida står att det fuskande företaget kan få negativ publicitet – som kan leda till lägre försäljning och sämre lönsamhet. Men konsumenter glömmar oftast att företag har fuskat och då kan fusket återkomma. Det är bara om antalet fel är stort och frekvensen är hög – som konsumenten reagerar genom att gå över till en konkurrent.

LÅG RISK ATT AVSLÖJAS

En annan kostnad är att det företag som blir ertappat, måste göra sig av med vissa varupartier. Varor som kunde ha sålts med förtjänst får istället slängas. För ett någotsånär stort företag är det dock endast småpengar.

”Konsumenten kan inte veta om en köttbit faktiskt kommer från välmående djur, även om det står så på förpackningen”

Men det finns också faktorer i den motsatta vågskålen. Risken för att bli avslöjad är låg. Konsumenterna upptäcker sällan något livsmedelsfusk. I stället får de hoppas på vissa offentliga institutioner samt aktiva journalister. Alla regeringar är överens om att det inte ska finnas matfusk, men de kan aldrig införa fullständig kontroll.

KOSTSAMMA KONTROLLER

En annan möjlighet är kontroller hos livsmedelsföretagen själva. Det finns ett antal kravlistor som har utarbetats av företag och som dessa lovat att hålla. Det gäller kriterier rörande djurväl-färd, ekologi, anställdas säkerhet och hälsa, med mera. Dessa kriterier ser på pappret ut att vara betryggande. Det är bara det att reglerna inte följs särskilt väl. Det är också tveksamt att kontrollerna ofta utförs av tredje-parts-institutioner, eftersom dessa inte belönas för att de uppdagar fusk.

Vidare är kontrollerna kostsamma. Konkurrenten inom

livsmedelssektorn innebär att företagen inte kan ta på sig höga kontrollkostnader – om de inte kan ta ut högre priser. Ytterst är det ju alltid konsumenterna som får betala. Eftersom konsumenterna inte kan veta hur stort behovet av kontroller är, så är de inte villiga att betala för betryggande kontroller.

POLITISKT BETINGADE VARUEGENSKAPER

Vissa produkter är det extra enkelt att fuska med. Det är sådana som på ekonomernas fikonspråk kallas för credence goods (förtroendevaror). Det är varor, vars egenskaper är omöjliga eller svåra att mäta – i synnerhet för konsumenten själv. Konsumenten kan inte veta om en köttbit faktiskt kommer från välmående djur, även om det står så på förpackningen. Det går inte att veta om en vara faktiskt är ekologiskt producerad. Det finns många produktens egenskaper av samma slag. Ju högre välståndet är i ett samhälle, desto fler och viktigare blir dessa politiskt betingade varuegenskaper. Således blir det allt mer lockande för företagen att luras.

En annan faktor som talar för fuskaren är den ökande mängden av sammansatta produkter. Det vill säga produkter med ett stort antal råvaror. Även detta följer av ökat välstånd. I sammansatta produkter är det lättare för företagen att fuska med råvarornas egenskaper. Konsumenten kan inte göra bedömningar av var och en av de många ingredienserna. Det är stort sett omöjligt att värdera vad man stoppar i sig på en restaurang.

MÅNGA MELLANHÄNDER

För det tredje finns internationaliseringen. Det gäller inte bara utvidgningen av EU – utan även handel med avlägsna länder med okända leverantörsföretag. Det går inte att veta hur de thailändska kycklingarna har uppfötts, för att bara ta ett exempel. Det är emellertid inte bara en fråga om att råvaror kommer från leverantörer som handels- och producentföretagen, inte känner till och inte kan kontrollera – utan det handlar också om att antalet mellanhänder kan vara enormt. Då blir det omöjligt för företagen att veta vad de köper. Hur många mellanhänder finns det inte i köttbranschen? Ju fler mellanhänder, desto större är sannolikheten att någon eller några av dessa är oärliga.

Mycket tyder på att fuskalkylen ofta går ihop sig för livsmedelsföretagen.

Jerker Nilsson, Institutionen för ekonomi, SLU Uppsala

