

Utvärdering av åtgärder för minskat matsvinn

Utvärdering av 10 svenska åtgärder
med metod framtagen av EU:s Joint
Research Centre

Maria Ahlm och Elisabeth Pernmyr

RAPPORT 7204 | FEBRUARI 2026



Utvärdering av åtgärder för minskat matsvinn

Utvärdering av 10 svenska åtgärder med metod
framtagen av EU:s Joint Research Centre

av Maria Ahlm och Elisabeth Pernmyr

Naturvårdsverket

Tel: 010-698 10 00

E-post: registrator@naturvardsverket.se

Postadress: Naturvårdsverket, SE-106 48 Stockholm

Internet: www.naturvardsverket.se

ISBN 978-91-620-7204-9

ISSN 0282-7298

© Naturvårdsverket 2026

Tryck: Arkitektkopia AB, Bromma 2026

Omslagsfoto: Camilla Sjödin Lindqvist / Johnér bildbyrå

Förord

Denna studie har finansierats av Livsmedelsverket som en del i regeringsuppdraget Minskat matsvinn (2020 – 2025) inom livsmedelsstrategin, i vilket Livsmedelsverket, tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket ska arbeta i enlighet med handlingsplanen ”Fler gör mer” för minskat matsvinn.

Projektet har genomförts av Maria Ahlm och Elisabeth Pernmyr, IVL Svenska Miljöinstitutet. Författarna svarar ensamma för innehåll och slutsatser. Kontaktpersoner på Naturvårdsverket har varit Christina Anderzén och Anita Lundström.

Syftet med projektet är dels att testa en internationellt använd metod för att utvärdera åtgärder som minskar matsvinnet, dels att utvärdera ett antal svenska åtgärder.

Tack till Allwin, Coor, Greenfood, Göteborgs Stadsmission, Ica Sverige, Livsmedelsverket, Martin & Servera, Oksalis Utbildning, Samarbete för minskat matsvinn samt Sysav för att ni frikostigt delat med er av information om era åtgärder för minskat matsvinn och värdefulla erfarenheter.

Stockholm februari 2026

Ingela Hiltula,
Avdelningschef Avdelningen för ett resurseffektivt samhälle

Innehåll

Förord	3
Sammanfattning	5
Summary	7
1. Inledning	9
2. En internationell utvärderingsmetod	11
3. Urval och antaganden för svenska åtgärder	14
4. Utvärderade åtgärder och dess resultat	15
4.1 Initiativ som fokuserar på effektivisering av leveranskedjan	16
4.1.1 Utvärderade åtgärder	16
4.1.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier	17
4.2 Initiativ som fokuserar på förändrat konsumentbeteende	20
4.2.1 Utvärderade åtgärder	20
4.2.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier	21
4.3 Initiativ som fokuserar på omfördelning av livsmedel	23
4.3.1 Utvärderade åtgärder	23
4.3.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier	24
4.4 Initiativ som fokuserar på förebyggande åtgärdsprogram	26
4.4.1 Utvärderade åtgärder	26
4.4.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier	27
4.5 Initiativ som fokuserar på valorisering	29
4.5.1 Utvärderade åtgärder	29
4.5.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier	29
5. Diskussion	32
5.1 Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning	32
5.2 Måluppfyllelse	33
5.3 Ekonomisk och klimatomfattig effektivitet	33
5.4 Systempåverkan	34
5.5 Långsiktig hållbarhet	34
5.6 Spridnings- och skalningspotential	35
6. Slutsatser	36
6.1 Styrkor och begränsningar med JRC:s metod utifrån de svenska initiativen	36
6.2 Utvärdering av de tio svenska åtgärderna	36
6.2.1 Gemensamma framgångsfaktorer hos de initiativ som utvärderats	36
6.2.2 Gemensamma utmaningar hos de initiativ som utvärderats	37
7. Bilagor – Faktablad	39
7.1 Initiativ som fokuserar på effektivisering av leveranskedjan	39
7.2 Initiativ som fokuserar på förändrat konsumentbeteende	47
7.3 Initiativ som fokuserar på omfördelning av livsmedel	51
7.4 Initiativ som fokuserar på förebyggande åtgärdsprogram	55
7.5 Initiativ som fokuserar på valorisering	57

Sammanfattning

Inom det svenska miljömålssystemet har regeringen beslutat om två etappmål mot 2025 för minskat matsvinn. Dels att livsmedelsförlusterna ska minska så att en större andel av den producerade maten når konsumenten, dels att matsvinnet ska minska så att mängden livsmedelsavfall per person minskar med minst 20 procent jämfört med 2020. På EU-nivå gäller bindande mål om att minska livsmedelsavfallet med 30 procent per person i grossist-, detaljhandel-, restaurang- och hushållsledet samt med 10 procent inom livsmedelsbearbetning och tillverkning till år 2030. Målen ska driva på arbetet mot Agenda 2030 och syftar till att främja hållbar konsumtion och produktion. För att nå målen krävs att lämpliga och effektiva åtgärder genomförs.

Det har samlats data och beskrivningar av effekten av genomförda åtgärder som minskar matsvinn både i Sverige, och internationellt. Rapporten ger en bild av effekten av genomförda åtgärder, men visar även på vad som är viktigt att tänka på vid utformning av förebyggande projekt. För att undersöka och sprida kunskap om hur olika aktörer kan utvärdera effekten av de åtgärder för minskat matsvinn som de genomför initierades detta projekt. Inom ramen för projektet har därför tio olika initiativ för minskat matsvinn utvärderats enligt en internationell utvärderingsmetod framtagen av EU:s Joint Research Centre. Enligt metoden bedöms genomförda åtgärder utifrån sex kriterier: kvalitet i utformning, måluppfyllelse, ekonomisk och klimatmässig effektivitet, systempåverkan, långsiktig hållbarhet samt skalbarhet och överförbarhet. Data har samlats in via intervjuer och enkäter från aktörer som själva anmält intresse att medverka i projektet, och beräkningar av ekonomisk och miljömässig nytta har gjorts med JRC:s Food Waste Prevention Calculator.

De i projektet utvärderade åtgärderna omfattar olika kategorier. Fyra åtgärder handlar om effektivisering av leveranskedjan, exempelvis utbildnings- och nätverksinitiativ samt lösningar för utförsäljning av varor som riskerar att bli matsvinn. Två åtgärder handlar om att förändra konsumentbeteende genom informationskampanjer respektive tävlingar riktade till skolor. Ytterligare två åtgärder fokuserar på omfördelning av livsmedel till socialt utsatta grupper, medan en annan åtgärd handlar om valorisering, det vill säga att höja värdet på en restprodukt eller en biprodukt genom att skapa produkter som till exempel foder eller kosttillskott. Det finns också en mer övergripande åtgärd som innebär ett frivilligt branschsamarbete för att minska matsvinn i hela livsmedelskedjan.

Resultaten visar att åtgärder för effektivisering av leveranskedjan generellt har hög måluppfyllelse och god ekonomisk lönsamhet. Konsumentinriktade insatser har bred räckvidd men är svåra att mäta i termer av faktisk svinnreduktion. Omfördelning av livsmedel har tydlig social påverkan men angriper inte grundorsakerna till matsvinn. Tvärfunktionellt branschsamarbete och nätverkande ökar kunskapen längs värdekedjan, bidrar till engagemang för medverkande aktörer och har bidragit till att gemensamma riktlinjer tagits fram. Åtgärder som fokuserar på valorisering, det vill säga att höja värdet på en restprodukt eller en biprodukt genom att skapa till exempel foder, har också visat ha stor nytta ur ett resursperspektiv men ger inte nödvändigtvis effekt för lönsamheten.

Gemensamma framgångsfaktorer som har identifierats i de åtgärder som utvärderats är; att sätta tydliga mål och följa upp dem, att integrera matsvinnsåtgärder i den ordinarie verksamheten och använda de resurser som redan finns i organisationen.

Gemensamma utmaningar som har identifierats är att det kan vara svårt att få fram detaljerade data om matsvinnet man arbetar med. Utan data är det svårt att mäta effekten av genomförda åtgärder. En annan gemensam utmaning är att skapa långsiktigt engagemang och långsiktig finansiering.

JRCs metod är användbar för att identifiera styrkor och svagheter, men jämförelser mellan olika typer av åtgärder går inte att göra utifrån resultatet. En kombination av åtgärder kommer behövas för att EU-målen i Avfallsdirektivet¹ ska nås. Vid planering av åtgärder rekommenderar projektet tydliga mål, systematisk uppföljning, integration i ordinarie verksamhet och samverkan mellan aktörer.

I projektet har tio svenska initiativ utvärderats. De har varierat i omfattning, syfte och inriktning. Utvärderingarna har visat att det finns många sätt att minska matsvinnet på. Det finns ingen enskild perfekt åtgärd utan alla åtgärder som bidrar till att minska svinnet är värdefulla, alla steg uppåt i resurshierarkin för matsvinn är ett steg i rätt riktning. Genom att bygga vidare på de framgångsfaktorer som har identifierats vid utvärderingarna – såsom tydliga mål, uppföljning, integration i ordinarie verksamhet och samarbete – och samtidigt hantera de gemensamma utmaningarna, kan Sverige ta ett stort steg mot att uppfylla både nationella och internationella mål för minskat matsvinn.

Projektet har finansierats av Livsmedelsverket som en del i regeringsuppdraget Minskat matsvinn (2020 – 2025) inom livsmedelsstrategin, i vilket Livsmedelsverket, tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket ska arbeta i enlighet med den handlingsplanen ”Fler gör mer” för minskat matsvinn.

¹ Europaparlamentets och rådets direktiv 2008/98/EG

Summary

Within the Swedish Environmental Quality Objectives, the government has decided on two interim targets for 2025 to reduce food waste. Firstly, food losses should decrease so that a larger share of the food produced reaches the consumer. Secondly, food waste should decrease so that the amount of food waste per person is reduced by at least 20 percent compared with 2020. At the EU level, binding targets apply to reduce food waste by 30 percent per person in the wholesale, retail, restaurant, and household sectors, and by 10 percent in food processing and manufacturing by 2030. The targets aim to drive progress towards Agenda 2030 and promote sustainable consumption and production. To achieve these goals, appropriate and effective measures must be implemented.

There has been a lack of data and descriptions of the effects of implemented measures to reduce food waste, both in Sweden and internationally. This report provides an overview of the effectiveness of implemented measures but also highlights what is important to consider when designing preventive projects. To examine and disseminate knowledge about how different actors can evaluate the effect of measures they implement to reduce food waste, this project was initiated. Within the framework of the project, ten initiatives to reduce food waste have been evaluated using an international evaluation method developed by the EU's Joint Research Centre (JRC). According to the method, measures are assessed based on six criteria: design quality, goal attainment, economic and climate efficiency, system impact, long-term sustainability, and scalability and transferability. Data was collected through interviews and surveys from actors who voluntarily expressed interest in participating, and calculations of economic and environmental benefits were carried out using the JRC Food Waste Prevention Calculator.

The measures evaluated in the project cover various categories. Four measures concern the efficiency of the supply chain, such as training and networking initiatives and solutions for selling products at risk of becoming food waste. Two measures focus on changing consumer behavior through information campaigns and school competitions. Another two measures focus on redistributing food to socially vulnerable groups, while one measure concerns valorization – adding value to a residue or by-product by creating products such as animal feed or dietary supplements. There is also a more overarching measure involving a voluntary industry collaboration to reduce food waste throughout the entire food supply chain.

The results show that measures aimed at improving supply chain efficiency generally have high goal attainment and good economic profitability. Consumer-focused measures have broad reach but are difficult to measure in terms of actual waste reduction. Food redistribution has a clear social impact but does not address the root causes of food waste. Cross-functional industry collaboration and networking increase knowledge along the value chain, foster engagement among participating actors, and have contributed to the development of common guidelines. Measures focusing on valorization – adding value to by-products, for example by creating feed – have also shown substantial benefits from a resource perspective, though not necessarily in terms of profitability.

Common success factors identified among the evaluated measures include setting clear goals and following up on them, integrating food waste reduction measures into regular operations, and using the resources already available within the organization.

Common challenges identified include difficulty in obtaining detailed data on the food waste being addressed. Without data, it is difficult to measure the effects of implemented measures. Another shared challenge is creating long-term engagement and securing long-term funding.

The JRC method is useful for identifying strengths and weaknesses, but comparisons between different types of measures cannot be made based on the results. A combination of measures will be needed to meet the EU targets in the Waste Framework Directive. When planning measures, the project recommends clear goals, systematic monitoring, integration into regular operations, and collaboration between actors.

In the project, ten Swedish initiatives were evaluated. They varied in scope, purpose, and focus. The evaluations showed that there are many ways to reduce food waste. There is no single perfect measure; instead, all measures that help reduce waste are valuable, and every step upward in the food waste resource hierarchy is a step in the right direction. By building on the success factors identified – such as clear goals, monitoring, integration into regular operations, and collaboration – while addressing the common challenges, Sweden can take significant steps toward achieving both national and international food waste reduction targets.

The project has been funded by the Swedish Food Agency as part of the government assignment Reduced Food Waste (2020–2025) within the national food strategy, in which the Swedish Food Agency, together with the Swedish Board of Agriculture and the Swedish Environmental Protection Agency, is tasked with working in accordance with the action plan “More to do more – action plan for food loss and waste reduction by 2030” to reduce food waste.

1. Inledning

Matsvinn är ett omfattande resursslöseri som påverkar både miljö och ekonomi, och att minska matsvinnet är därför ett prioriterat område både i Sverige och internationellt. På nationell nivå har regeringen beslutat om två etappmål som ska vara uppnådda till år 2025.

Det första etappmålet² handlar om att livsmedelsförlusterna ska minska, vilket innebär att en större andel av den mat som produceras faktiskt ska nå konsumenten. Det andra etappmålet³ innebär att mängden livsmedelsavfall per person ska minska med minst 20 procent jämfört med 2020. För att nå dessa mål har en uppdaterad handlingsplan tagits fram, där fokus ligger på samverkan i livsmedelskedjan, förändrade konsumtionsmönster, innovation och förbättrade uppföljningsmetoder.

På global nivå är FN:s hållbarhetsmål⁴ 12.3 centralt. Det innebär att det globala matsvinnet per person i butik- och konsumentledet ska halveras till år 2030, samtidigt som matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, inklusive förluster efter skörd, ska minska. Målet är en del av Agenda 2030 och syftar till att främja hållbar konsumtion och produktion.

Inom EU har frågan om matsvinn fått ökad politisk tyngd och för att öka takten i linje med Agenda 2030 så antogs i september 2025 EU rättsligt bindande mål för att minska matsvinnet till år 2030. Målen ingår i det reviderade avfallsdirektivet⁵ och innebär att medlemsländerna ska minska livsmedelsavfallet med 30 procent per person sammanlagt inom grossist, detaljhandel, restauranger, storkök och hushåll, samt med 10 procent inom livsmedelsbearbetning och tillverkning, jämfört med genomsnittsnivåerna under perioden 2021–2023 om inte ett tidigare basår godkänns.

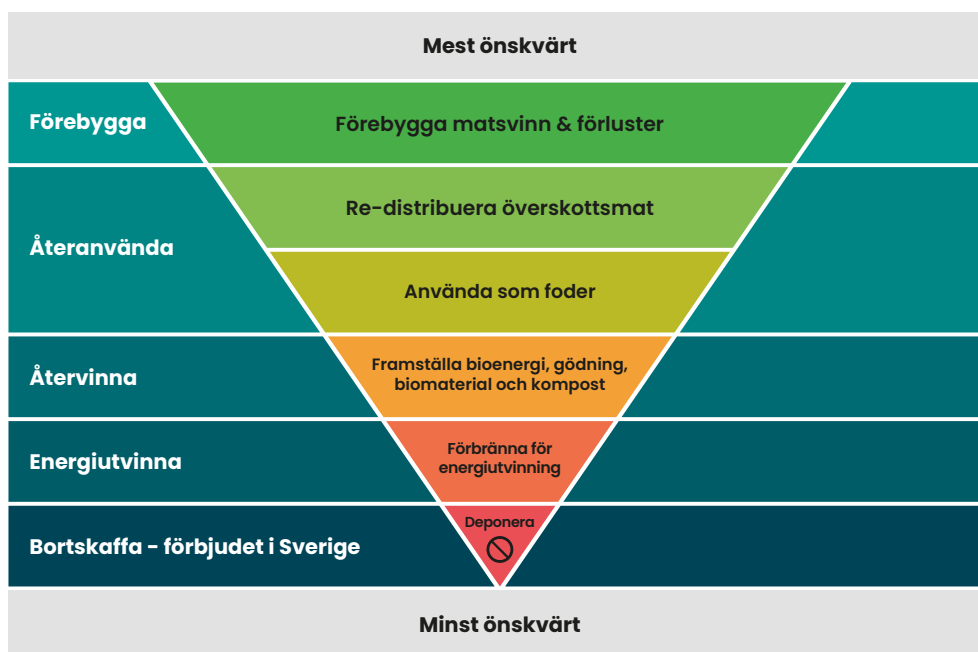
Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket har ett gemensamt regeringsuppdrag för minskat matsvinn. Effektiva åtgärder är viktiga för att Sverige ska kunna nå EU-målen och för ett hållbart livsmedelssystem. Resurshierarkin (se figur 1) visar vilka åtgärder mot matsvinn som är mest önskvärda. Det bästa är att förebygga matsvinn, men varje steg uppåt i hierarkin innebär generellt en förbättring.

² <https://www.sverigesmiljomal.se/etappmalen/livsmedelsforlusterna-ska-minska/>

³ <https://www.sverigesmiljomal.se/etappmalen/minskat-matsvinn/>

⁴ <https://globalamalen.se/om-globala-malen/mal-12-hallbar-konsumtion-och-produktion/>

⁵ Avfallsdirektiv (EU) 2025/1892



Figur 1 Resurshierarki för matsvinn som visar vilka åtgärder som är mest önskvärda.

Källa: Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket

För att undersöka och sprida kunskap om hur olika aktörer kan utvärdera effekten av de åtgärder för minskat matsvinn som de genomför initierades detta projekt. Det finns generellt en brist på data och information från utvärderingar av effekten av genomförda åtgärder både i Sverige, och internationellt. Inom ramen för projektet har därför tio olika initiativ för minskat matsvinn utvärderats och de åtgärder dessa initiativ omfattar presenteras övergripande i kapitel 4. Aktörerna bakom initiativen har själva fått anmäla sitt intresse att bli utvärderade och utvärderingen baseras på deras egna uppgifter och den data de själva valt att dela med sig av. Ingen närmare kontroll av data har gjorts inom projektet. Detta kan medföra en viss bias då det finns risk att endast framgångsrika initiativ har anmält sig till utvärderingen samt att initiativen har rapporterat data som genererar en positiv utvärdering.

Utvärderingen har gjorts genom en metod framtagen av JRC (Joint Research Center) som togs fram 2019 och därefter har vidareutvecklats och breddats 2024.

Detta projekt har därmed haft två syften; att identifiera och utvärdera åtgärder för minskat matsvinn från Sverige samt att testa utvärderingsmetoden från JRC. Metoden beskrivs vidare i kapitel 2 och de antaganden som gjorts i de svenska utvärderingarna beskrivs i kapitel 3. Rapporten innehåller beskrivningar av de matsvinnsinitiativ som utvärderats och deras resultat men inga detaljerade data eller beräkningar. I bilagorna finns kortfattade sammanfattningar av alla matsvinnsinitiativ, genomförda åtgärder och resultat av utvärderingen, så kallade faktablad, som följer utvärderingsmetodens mall.

2. En internationell utvärderingsmetod

Joint Research Centre (JRC)⁶ är Europeiska kommissionens vetenskapliga och kunskapsbaserade tjänst som tillhandahåller oberoende, evidensbaserad vetenskaplig rådgivning för att stödja EU:s politik. Målet är att sätta vetenskap i centrum för beslutsfattandet inom EU. Tillsammans med europeiska plattformen för minskat matsvinn (European Platform on Food Loss and Waste)⁷ har JRC tagit fram en metod för att kategorisera och utvärdera åtgärder för minskat matsvinn. Syftet med utvärderingsmetoden är att kunna identifiera de åtgärder som har gett tydlig effekt och således kan fungera som goda exempel inom EU. Vid tidigare utvärderingar genomförda av JRC samlades exempel från hela världen in vilket även inkluderade flera svenska initiativ. Utvärderingsmetodens styrka ligger i att det inte bara möjliggör en kvantitativ utvärdering av åtgärders effektivitet, utan också ger stöd för reflektion över bredare systemeffekter och framtida anpassningsbarhet.

Utvärderingsmetoden skapades 2019⁸ och har sedan vidareutvecklats 2024⁹ till att omfatta sex utvärderingskriterier. Dessa kriterier möjliggör en systematisk utvärdering av åtgärdens design, genomförande och resultat, och fokuserar på följande dimensioner:

- **Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning** – hur väl åtgärden är planerad och genomtänkt, i vilken grad åtgärden har ett tydligt formulerat syfte, definierade mål och relevanta nyckeltal, ett välfungerande uppföljningssystem för dessa, samt om orsakerna till matsvinn har identifierats och adresserats.
- **Måluppfyllelse** – bedömer om åtgärden har uppnått de mål som formulerats vid planeringsfasen.
- **Ekonomisk och klimatmässig effektivitet** – vilken nytta åtgärden ger ur ett ekonomiskt och klimatmässigt perspektiv, baserat på ett beräkningsverktyg som JRC tagit fram.
- **Systempåverkan** – undersöker om åtgärden har påverkat andra aspekter såsom hälsa eller sociala faktorer.
- **Långsiktig hållbarhet** – bedömer om åtgärden har organisatoriska, ekonomiska eller andra förutsättningar för att bibehålla resultaten över tid.
- **Spridnings- och skalningspotential** – om åtgärden kan spridas och växa, undersöker i vilken grad åtgärden kan anpassas till andra kontexter eller geografiska områden samt om den kan implementeras i större skala.

⁶ <https://easac.eu/cooperation/jrc/>

⁷ https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

⁸ Carla Caldeira, V. D. (2019). Assessment of food waste prevention actions. Luxembourg: Joint Research Center.

⁹ De Laurentiis, V. C. (2024). Building evidence on food waste prevention interventions. Luxembourg: Joint Research Center.

För att bedöma ekonomisk och klimatmässig effektivitet används ett webbaserat verktyg, Food Waste Prevention Calculator¹⁰, som också har utvecklats av JRC. Verktöget tillhandahåller en integrerad ekonomisk och miljömässig utvärdering av åtgärder. I den ekonomiska analysen jämförs kostnaden för att genomföra åtgärden med värdet av det undvikna matsvinnet som rapporteras av deltagande företag och de kostnadsbesparingar som uppstår till följd av minskat behov av avfallshantering. Detta är inte uppgifter om kostnader som rapporteras av den utvärderade aktören utan är ett generiskt värde som finns i verktöget och som utgår utifrån avfallets slutliga behandling.

Den klimatmässiga analysen bygger på ett livscykelperspektiv och inkluderar tre centrala komponenter: resursförbrukningen vid genomförandet (såsom tryckt material, elförbrukning och transporter), effekterna av den undvikna behandlingen av avfall (exempelvis kompostering, förbränning eller deponi), samt de livscykelbaserade miljöeffekterna av de livsmedel som inte gått till spillo. Den totala miljöprestandan för en åtgärd fastställs genom att väga de undvikna negativa miljöeffekterna mot de nya belastningar som åtgärden själv genererar.

I JRCs verktyg finns generiska data som kan användas i beräkningarna om initiativet som utvärderas saknar data om till exempel fördelning på produktgrupper som matsvinnet består av eller kostnader för avfallshantering. Dock ger beräkningar med generiska data ett mindre exakt resultat än om utvärderingen baseras på initiativens egna data.

Utvärderingsmetoden har tagits fram för att möjliggöra en likvärdig utvärdering av olika matsvinnsåtgärder, men även om den möjliggör en kvantitativ utvärdering av åtgärders resultat kan en åtgärd inte jämföras rakt av med en annan. Detta eftersom de initiativ som utvärderas kan ha olika ramar, till exempel olika tidsomfattning men också för att utvärderingarna blir så detaljerade som indata är. En utvärdering med detaljerade data för hur mycket matsvinn som undvikits fördelat på olika produktgrupper ger ett annat resultat än en utvärdering baserad på generiska data. Eftersom den data som utvärderingarna baseras på skiljer sig åt i detaljering och omfattning är det heller inte möjligt att aggregera resultat, alltså att beräkna den sammanlagda effekten ett antal åtgärder har.

¹⁰ https://knowledge4policy.ec.europa.eu/publication/food-waste-prevention-calculator-food-waste-action-planner_en

Utöver metoden för utvärdering har JRC även kategoriserat åtgärderna baserat på vilken eller vilka delar av värdekedjan de riktar sig till. Kategorierna visas nedan:

- **Effektivisering av leveranskedjan:** Optimerad användning av livsmedelsresurser i samtliga led av leveranskedjan genom initiativ riktade mot processer, produkter eller förpackningar.
- **Förändring av konsumentbeteende:** Främjandet av ett beteendeskifte hos konsumenter för att minska mängden matsvinn som uppstår.
- **Omfördelning av livsmedel:** Främjande av donation och redistribution av överskottsmat till humankonsumtion.
- **Förebyggande åtgärdsprogram:** Tvärgående åtgärder som integrerar både frivilliga och tvingande insatser för att förbygga matsvinn. Detta kan inkludera utveckling av regulatoriska ramverk, nationella program, styrmedel och samverkansinitiativ som möjliggör implementeringen av ovanstående åtgärds-kategorier, antingen enskilt eller i kombination.
- **Valorisering:** Höja eller bibehålla värdet av en restprodukt eller biprodukt genom fortsatt användning i produkter som till exempel foder, kosttillskott eller förpackningsmaterial.

3. Urval och antaganden för svenska åtgärder

För att hitta svenska åtgärder att utvärdera eftersöktes initiativ genom annonsering i Naturvårdsverkets nyhetsbrev, samt via den frivilliga branschöverenskommelsen SAMS, Samarbete för minskat matsvinn, genom nätverksträffar och inlägg på SAMS LinkedIn-sida¹¹.

Företrädare för de olika åtgärderna har därmed själva anmält sitt intresse att delta i projektet. De aktörer som anmälde sitt intresse fick genomföra en djupintervju som följde den mall som JRC tagit fram inom ramen för effektutvärderingar. Under intervjuerna fick aktörerna beskriva sin åtgärd, dess ursprung och kontext. Intervjuerna gav också insikter om vilka åtgärder som var möjliga att utvärdera enligt JRCs modell och ett fåtal åtgärder valdes därför bort för vidare utvärdering. Det handlade bland annat om att åtgärden inte var specifikt riktad mot att minska matsvinn eller att relevant data som möjliggjorde utvärdering saknades. De åtgärder som valdes ut för fortsatt utvärdering fick skicka in data via en enkät och även svara på kompletterande frågor. All indata som använts är aktörernas egna uppgifter och ingen extra kontroll har genomförts. I de fall ungefärliga uppgifter eller uppgifter inom ett spann har angetts har följande antaganden gjorts:

- Om svar har angivits inom ett spann x-y har det scenario antagits som har störst påverkan på resultatet
- I de kostnader som tagits upp ingår alltid uppstartskostnaden för åtgärden inklusive de löpande kostnader man har, men inte personalkostnader i de fall ordinarie personal använts.
- Kostnader som betalas av kund anses fortfarande vara kostnader som allokeras till åtgärden.
- Vid beräkning i Food Waste Prevention Calculator har växelkursen 1 SEK = 0,091 EUR använts.

¹¹ <https://samarbeteforminskatmatsvinn.se/>

4. Utvärderade åtgärder och dess resultat

I detta kapitel presenteras de tio svenska initiativ vars åtgärder som har utvärderats inom ramen för projektet. Syftet är att ge en översikt över vilka åtgärder som har genomförts, vilken del av livsmedelskedjan de riktar sig mot och vilka resultat som har uppnåtts. Företrädare har själva anmält sitt intresse att delta och utvärderingen baseras på deras egna uppgifter, kompletterade med beräkningar av ekonomisk och klimatmässig nytta enligt JRC:s metod. Avsnittet är strukturerat efter åtgärds-kategorier: effektivisering av leveranskedjan, förändrat konsumentbeteende, omfördelning av livsmedel, förebyggande åtgärdsprogram samt valorisering. För varje kategori redovisas exempel på åtgärd, deras syfte, genomförande och de resultat som uppnåtts.

Av de tio svenska matsvinnssinitiativ som utvärderats fokuserar fyra på åtgärder för effektivisering av leveranskedjan, två på förändring av konsumentbeteende, två på omfördelning av livsmedel samt ett på valorisering. En åtgärd är ett förebyggande matsvinnsprogram. En åtgärd riktar sig mot hela värdekedjan, det förebyggande matsvinnsprogrammet, medan resterande fokuserar på en enskild del av värdekedjan eller två. Fem av åtgärderna fokuserar på detaljhandel och distribution, två på hushåll och en vardera på restaurang och livsmedelstjänster respektive bearbetning och tillverkning. Tabell 1 visar fördelning av åtgärder som utvärderats, per kategori och för vilken del av värdekedjan.

Tabell 1. Fördelning av åtgärder som utvärderats, per kategori och del av värdekedja. Observera att ett företag inom omfördelning av livsmedel riktar sig mot flera delar av värdekedjan, och därför blir summan i tabellen större än de 10 åtgärder som utvärderades.

Kategori av åtgärd	Primär produktion	Bearbetning och tillverkning	Detaljhandel och distribution	Restauranger och offentlig måltid	Hushåll	Hela värdekedjan
Effektivisering av leveranskedjan			3	1		
Förändring av konsumentbeteende					2	
Omfördelning av livsmedel		(1)	2			
Förebyggande åtgärdsprogram						1
Valorisering		1				

4.1 Initiativ som fokuserar på effektivisering av leveranskedjan

4.1.1 Utvärderade åtgärder

Inom kategorin ”effektivisering av leveranskedjan” har fyra åtgärder utvärderats. Tre av dem riktar sig mot detaljhandeln och distribution, och en mot restauranger och offentlig måltid. Tre av åtgärderna är fortsatt aktiva, medan en avslutades till följd av den påverkan som covid-19-pandemin hade på verksamhetens affärsmodell och erbjudande.

Oksalis Utbildning är ett konsultbolag som hjälper livsmedelsbutiker att minska matsvinn och samtidigt öka lönsamheten. De erbjuder utbildningen ”Framgångsrikt svinnarbete” som riktar sig till avdelningschefer och beställningsansvariga.

Utbildningen innehåller analys av sortiment och beställningar, genomgång av prissättning och praktiska råd för att minska svinn. Enligt Oksalis fyller utbildningen ett behov eftersom de ser att matsvinn ofta uppstår på grund av brister i varuflödet, för stort sortiment eller otillräcklig kunskap. Genom utbildningen får deltagarna förståelse för hur arbetsinsatser påverkar svinn och hur man kan arbeta smartare. Sedan starten 2022 har Oksalis utbildat 32 butiker med cirka 490 deltagare.

Utbildningen har också förbättrat arbetsmiljön i butikerna. Stressen har minskat och yrkesstoltheten har ökat. Utbildningen erbjuds nationellt och kan anpassas till olika butikskoncept och även restauranger.

Coor driver flera större restauranger med bufféstationer. Efter stängning slängs maten från bufféstationer för att följa regler kring livsmedelssäkerhet. För att minska svinnet testade Coor 2019 ett koncept där gäster kunde köpa buffématen till kraftigt reducerat pris efter stängning. Gästerna tog med egna matlådor och priset var detsamma oavsett mängd eller innehåll. Rabatten drogs automatiskt i självbetjäningsskassorna för att minska personalens arbete och göra det tydligt för gästerna att detta var ett erbjudande som skiljde sig från ordinarie verksamhet.

Åtgärden gav också fler människor tillgång till lagad mat och ökade försäljningen under en tid som annars gav låga intäkter.

Åtgärden hade låga uppstartskostnader då den till största del baserades på ordinarie rutiner. Ett hinder med åtgärden är att fullprisgäster kan välja att avvakta och i stället nyttja de kraftigt rabatterade priserna i slutet av dagen. Konceptet fungerade bara i restauranger med självbetjäningsskassor och avbröts när bufféstationerna stängdes under pandemin. Tyvärr har åtgärden inte återinförts efter pandemin, till viss del beroende på att färre restauranger har bufféstationer.

ICA Sverige erbjuder sina butiker ett hållbarhetsnätverk mot en avgift. Nätverket byter fokus varje år och under 2024 var temat matsvinn. Då deltog 17 stycken ICA Maxi-butiker från Stockholmsregionen. Nätverket träffades fysiskt vid två tillfällen och flera gånger digitalt under året för att dela kunskap och erfarenheter. Under året med fokus på matsvinn tog nätverket fram en lista med bra åtgärder genom en gemensam workshop. ICA:s hållbarhetsledare organiserar nätverket.

Initiativet har lett till att deltagande butiker minskat sitt matsvinn mer än de som inte deltar. De flesta butiker har nått de mål de själva satte upp. Ett hinder är att deltagaravgiften för att vara med i hållbarhetsnätverket kan avskräcka mindre butiker från att delta. Samtidigt skapar avgiften engagemang hos de som är med.

Nätverket är öppet för alla ICA-butiker och kan överföras till andra verksamheter och butikskoncept. Det finns planer på att åter sätta matsvinn i fokus under 2026 eftersom det är ett prioriterat område för ICA.

Martin & Servera är en grossist för restauranger och offentlig måltid som driver initiativet "Rädda maten" som går ut på att sälja mat som riskerar att bli svinn till ett rabatterat pris. Företagets inköpsavdelning bestämmer vilka varor som ska säljas ut och i vilken volym. Prissättningen sköttes tidigare manuellt men görs numera med hjälp av en AI-lösning. Två heltidsanställda, kallade "maträddare", ansvarar för att lägga ut produkterna på försäljningssidor där kunderna själva kan beställa.

Initiativet har också gjort att säljare som tidigare hanterade manuella utförsäljningar kan fokusera på sina ordinarie arbetsuppgifter.

En framgångsfaktor är rätt prissättning och tillgänglighet för alla kunder. Ett hinder har varit behovet av IT-utveckling för att möjliggöra försäljningen. Initiativet bidrog även till att bibehålla restaurangers lönsamhet under pandemin genom tillgång till billigare varor.

4.1.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier TYDLIGHET OCH KVALITET I ÅTGÄRDENS UTFORMNING

Enligt JRC:s metod bedöms kvaliteten på en åtgärd utifrån flera faktorer. Det handlar om hur väl åtgärden är planerad, om den har ett tydligt syfte och definierade mål, om det finns relevanta nyckeltal och ett fungerande system för uppföljning. Dessutom bedöms om orsakerna till matsvinn har identifierats och adresserats.

De analyserade åtgärderna har inte bara som mål att minska matsvinnet, utan också att förbättra lönsamheten i verksamheten. Exempelvis har Oksalis Utbildning – Framgångsrikt svinnarbete som mål att ge butiker kunskap för att minska svinn och öka lönsamheten. ICA:s Hållbarhetsnätverk fokuserar på samarbete och erfarenhetsutbyte mellan butiker. Coor – Minskat svinn i bufféstationer handlar om att sälja mat efter stängning till reducerat pris. Martin & Servera – Rädda maten säljer ut varor som riskerar att bli svinn via en digital lösning.

Matsvinn mäts oftast i kronor eller kilogram, och alla undersökta åtgärder inom kategorin har system för att följa upp dessa nyckeltal. Utbildnings- och nätverksåtgärderna har inga egna mål, utan deltagarna sätter sina mål vid start. Utförsäljningsåtgärden för restauranger saknar tydlig målformulering, till skillnad från motsvarande åtgärd inom detaljhandeln (ICA:s nätverk och Oksalis utbildningar).

Vanliga orsaker till matsvinn är felaktiga inköpsvolym, överproduktion, bristande kunskap, kampanjer från konkurrenter, för stort sortiment och krav på hållbarhetsdagar. Oksalis och ICA:s nätverk adresserar flera av dessa orsaker genom utbildning och kunskapsdelning. Coor och Martin & Servera fokuserar på att sälja ut varor som annars skulle slängas. Aktörerna uppger att dessa åtgärder har ökat kunskapen om hur deras beställningar och sortiment påverkar vilket matsvinn som uppstår och denna kunskap har lett till att de kunnat minska sitt matsvinn.

Sammanfattning: JRC:s metod gör det möjligt att jämföra olika initiativ på ett strukturerat sätt. Den visar om åtgärderna är genomtänkta, om de har tydliga mål och om de följs upp på ett bra sätt. Metoden hjälper också till att identifiera vilka insatser som fungerar bäst och varför. Genom att analysera både orsaker och effekter kan man se hur åtgärderna bidrar till minskat matsvinn, merförsäljning till nya kunder, bättre lönsamhet och ibland även förbättrad arbetsmiljö.

Exempelvis har Oksalis utbildning gett personalen större förståelse för hur beställningar påverkar kostnader och miljö. ICA:s nätverk har skapat forum där butiker delar erfarenheter och lär av varandra, vilket stärker långsiktiga rutiner. Coors initiativ har gjort att buffémat säljs i stället för att slängas, och Martin & Serveras digitala lösning har räddat stora volymer varor och frigjort tid för säljare.

MÅLUPPFYLLELSE

Måluppfyllelse enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd har nått de mål som sattes vid planeringen. Det är viktigt att notera att ambitionsnivån på målen starkt påverkar om en åtgärd bedöms ha uppnått 'måluppfyllelse' enligt JRC:s metod, eftersom metoden inte tar hänsyn till om målen är ambitiöst satta eller inte.

Oksalis Utbildning – Framgångsrikt svinnarbete satte som mål att minska matsvinn och öka lönsamheten i butiker samt att utbilda ett antal butiker per år. Man har uppnått dessa mål genom att ge deltagarna kunskap och verktyg för bättre beställningsrutiner och sortimentsstyrning.

ICA:s Hållbarhetsnätverk lät varje butik sätta egna mål vid start. De flesta butiker har rapporterat att de nått sina mål, vilket visar att nätverket fungerar som stöd för att minska svinn och förbättra arbetssätt.

Martin & Servera – Rädda maten har ett långsiktigt mål att halvera matsvinnet till 2025. Initiativet följer planen och enligt egen rapportering ligger insatsen i fas med det långsiktiga målet vilket tyder på att strategin fungerar.

Coor – Minskat svinn i bufféstationer hade ingen tydlig målformulering från början. Därför är det svårt att bedöma måluppfyllelse, även om åtgärden har haft positiv effekt genom att minska svinnet under testperioden.

Sammanfattning: Exempelen visar att när mål saknas blir det svårare att mäta och kommunicera framgång, även om resultatet kan vara positivt.

EKONOMISK OCH KLIMATMÄSSIG EFFEKTIVITET

Ekonomisk och klimatomässig effektivitet handlar om vilken nytta en åtgärd ger jämfört med kostnaden för att genomföra den. JRC:s metod använder ett beräkningsverktyg som jämför kostnaderna för åtgärden med den besparing som uppstår när matsvinnet minskar.

Uppstartskostnaderna skiljer sig mycket mellan initiativen. Vissa har krävt enkla tekniska justeringar, som att uppdatera kassasystem, medan andra har behövt mer avancerade lösningar, till exempel utveckling av en e-handelsplattform. Två av åtgärderna har inneburit transporter och en har använt tryckt informationsmaterial. Ingen har behövt extra kylresurser.

Oksalis Utbildning – Framgångsrikt svinnarbete hade en uppstartskostnad på cirka 1,2 miljoner kronor och rullande kostnader på 2,1 miljoner kronor. Åtgärden har sedan starten 2022 förhindrat 286 ton matsvinn, vilket motsvarar en ekonomisk nytta på 28,5 miljoner kronor och en klimatbesparing på nästan en miljon kilogram koldioxidekvivalenter och sparad vattenanvändning på fem miljoner kubikmeter. ICA:s Hållbarhetsnätverk hade en uppstartskostnad på 85 000 kronor och rullande kostnader på 136 000 kronor. Nätverket har under temaåret 2024 förhindrat 166 ton matsvinn, vilket ger en ekonomisk nytta på 2,9 miljoner kronor och en klimatbesparing på cirka 603 000 kilogram koldioxid och sparad vattenanvändning på drygt en miljon kubikmeter.

Martin & Servera – Rädda maten krävde en uppstartskostnad på 1,3 miljoner kronor och rullande kostnader på 1,2 miljoner kronor per år. Initiativet har under ett år förhindrat 253 ton matsvinn, vilket motsvarar en ekonomisk nytta på 5,2 miljoner kronor och en klimatbesparing på drygt 1 miljon kilogram koldioxidekvivalenter och sparad vattenanvändning på nästan 1,9 miljoner kubikmeter.

Coor – Minskat svinn i bufféstationer hade mycket låga kostnader, cirka 2500 kronor i uppstart och inga rullande kostnader. Åtgärden har förhindrat 3,72 ton matsvinn under fyra månader, vilket ger en ekonomisk nytta på 102 000 kronor och en klimatbesparing på cirka 19 000 kilogram koldioxidekvivalenter och sparad vattenanvändning på nästan 36 000 kubikmeter.

Sammanfattning: Trots stora skillnader i uppstartskostnader och genomförande visar samtliga initiativ en tydlig ekonomisk och klimatomfattig nytta, sett till de mängder matsvinn som förhindrats. Det är viktigt att notera att det inte går att jämföra kostnader och besparingar mellan de olika initiativen då de har olika tidsramar och även har olika detaljerade data. Beräkningsverktyget som används ger varierat resultat beroende på hur detaljerad information man har om vilka livsmedel matsvinnet innehåller.

SYSTEMPÅVERKAN

Systempåverkan enligt JRC:s metod handlar om att se om en åtgärd påverkar fler områden än bara matsvinn, till exempel hälsa eller sociala faktorer. Alla fyra initiativ har haft effekter som går utanför sitt huvudsyfte.

Oksalis Utbildning – Framgångsrikt svinnarbete har förbättrat arbetsmiljön i butikerna. Personalen upplever mindre stress och större yrkesstolthet tack vare tydligare rutiner och fördjupad kunskap.

ICA:s Hållbarhetsnätverk har skapat bättre samarbete mellan butiker och ökat kunskapen om hållbarhetsfrågor. Det har också lett till fler donationer av mat, vilket bidragit till att minska matfattigdom.

Martin & Servera – Rädda maten har gjort att fler restauranger kunnat köpa billigare råvaror. Under pandemin bidrog detta till att vissa verksamheter kunde bibehålla en ekonomisk lönsamhet.

Coor – Minskat svinn i bufféstationer har ökat tillgången till lagad mat för personer i socioekonomiskt utsatta grupper, eftersom maten såldes vidare till ett mycket lågt pris.

Sammanfattning: Exempelen visar att åtgärder mot matsvinn ofta ger andra positiva sociala effekter. De kan förbättra arbetsmiljön, skapa nya samarbeten och ge fler människor tillgång till mat, vilket gör dem viktiga ur ett bredare samhällsperspektiv.

LÅNGSIKTIG HÅLLBARHET

Långsiktig hållbarhet enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd har de organisatoriska, ekonomiska och tekniska förutsättningar att fortsätta ge resultat över tid.

Tre av initiativen har visat att de är långsiktigt hållbara. Oksalis Utbildning – Framgångsrikt svinnarbete har en tydlig strategi som bygger på utbildning av personal och stöd från den egna organisationen till initiativet, vilket gör att resultaten kan bibehållas. ICA:s Hållbarhetsnätverk har stöd i den egna organisationen och det finns en plan för fortsatta nätverksträffar, vilket säkrar långsiktigheten. Martin

& Servera – Rädda maten har investerat i digitala lösningar och har en strategisk plan som sträcker sig till 2025, vilket ger både teknisk och ekonomisk hållbarhet.

Coor – Minskat svinn i bufféstationer avslutades efter pandemin eftersom företagets affärsstruktur med bufféstationer förändrades. Därför passar inte initiativet i nuvarande affärsmodell, vilket hade krävts för att vara långsiktigt hållbart.

Sammanfattning: Långsiktig hållbarhet är i dessa fall starkast hos initiativ som har organisatoriskt stöd, ekonomiska resurser och en tydlig plan. Utbildning och digitala lösningar är viktiga faktorer för att säkra resultat över tid. Undersökningen visar att långsiktighållbar också påverkas genom att förutsättningar för olika initiativ kan förändras såsom förändrad affärsmodell pga. en pandemi.

SPRIDNINGS- OCH SKALNINGSPOTENTIAL

Skalbarhet och överförbarhet enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd kan spridas till andra verksamheter eller geografiska områden och om den kan växa i större skala.

Två initiativ har redan skalats upp. Oksalis Utbildning – Framgångsrikt svinnarbete sprider och skalar upp sin utbildning genom att anpassa och erbjuda den till olika butikskoncept och kedjor. Martin & Servera – Rädda maten har utvecklat sin digitala lösning så att fler kunder kan ta del av tjänsten, vilket gör att konceptet når en bredare kundbas och större geografiskt område.

ICA:s Hållbarhetsnätverk har stor potential att växa eftersom nätverket är öppet för alla ICA-butiker och enkelt kan utökas till fler regioner eller andra butikskoncept. Coor – Minskat svinn i bufféstationer är en åtgärd som är möjlig att överföra till andra restauranger med bufféstationer och självbetjäningsskassor.

Sammanfattning: Samtliga åtgärder visar på en god potential att spridas och skalas upp. Initiativ som bygger på utbildning och digitala lösningar, som Oksalis och Martin & Servera, har störst skalbarhet eftersom de är enklare att anpassa och sprida till nya kontexter.

4.2 Initiativ som fokuserar på förändrat konsumentbeteende

4.2.1 Utvärderade åtgärder

Två åtgärder med syfte att förändra konsumenters beteende har utvärderats med JRC:s metod.

Livsmedelsverket genomförde en nationell informationskampanj i sociala medier under 2023. Kampanjen heter "Hacka maten" och syftar till att minska matsvinnet genom att öka konsumenternas kunskap. Den bestod av sju annonser med enkla tips om hur man kan rädda mat från att bli avfall. Kampanjen pågick i två veckor och spreds via Livsmedelsverkets Facebook och Instagram. Även andra myndigheter, som Naturvårdsverket och Jordbruksverket, samt flera kommuner delade materialet. Kampanjen tog även fram fysiskt material som affischer och tryckt material. En framgångsfaktor var de enkla budskapen och en bred spridning, medan ett hinder var att kampanjen bara var aktiv under en begränsad tid och konkurrerade med annat innehåll i sociala medier. Kampanjen nådde över en miljon konsumenter, vilket var fler än året innan, och kostnaden per nådd konsu-

ment var cirka 0,17 kronor. Det går dock inte att beräkna hur mycket matsvinn som faktiskt förhindrades.

Sysav, ett bolag som ansvarar för avfallshantering i 14 kommuner i södra Skåne, arrangerade en webbaserad skoltävling som heter "Resterkocken". Tävligen riktar sig till barn och skolungdomar som skickar in recept där matrester används. Vinnarna får pengar till klasskassan, men barn och unga kan även tävla individuellt. Syftet är att minska matsvinnet i hushållen genom att eleverna sprider kunskapen vidare hemma. Tävligen har pågått sedan 2017 och har spridits från Sydsåne till nationell nivå. Den marknadsförs genom fysiska och digitala utskick, kampanjer i sociala medier samt genom samarbeten med influencers. En framgångsfaktor är att tävligen är tillgänglig via webben, medan ett hinder är brist på tid hos lärare och skolpersonal som behöver marknadsföra tävligen i skolorna. Kostnaden per nådd elev är cirka 0,32 kronor. Det går inte att beräkna hur mycket matsvinn som har förhindrats, men initiativet har ökat kunskapen om livsmedel hos elever och deras familjer. Elever har även involverat skolkök och lokala mataffärer.

4.2.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier TYDLIGHET OCH KVALITET I ÅTGÄRDENS UTFORMNING

Enligt JRC:s metod bedöms kvaliteten på en åtgärd utifrån hur väl den är planerad, om den har ett tydligt syfte och mål, relevanta nyckeltal och ett fungerande system för uppföljning. Dessutom bedöms om orsakerna till matsvinn har identifierats.

Både Hacka maten och Resterkocken uppfyller dessa kriterier. Kampanjen Hacka maten har ett klart syfte: att minska matsvinn genom ökad kunskap hos konsumenterna. Den använder nyckeltal som räckvidd, exponering och frekvens och följer upp dessa nyckeltal. Båda initiativen har identifierat att en orsak till matsvinn handlar just om okunskap och vanor.

Resterkocken har ett tydligt mål att öka antalet deltagande elever varje år och använder deltagande i tävligen som indikator. Det finns ett mätsystem för att följa utvecklingen. Syftet är att minska matsvinn i hushållen genom att elever sprider kunskapen vidare hemma.

Sammanfattning: Initiativ som fokuserar på förändrat konsumentbeteende adresserar okunskap och vanor som orsak till matsvinn. Som nyckeltal används räckvidd, exponering och frekvens men ej mängden förhindrat matsvinn då det är utmanande att mäta hur detta nyckeltal påverkas av enskilda kampanjer.

MÅLUPPFYLLELSE

Måluppfyllelse enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd har nått de mål som sattes vid planeringen. Det är viktigt att förstå att nivån på målen påverkar bedömningen – metoden tar inte hänsyn till om målen var ambitiösa eller enkla.

Den nationella informationskampanjen Hacka maten hade som mål att nå fler konsumenterna än året innan. Detta mål uppnåddes.

Tävligen Resterkocken hade också som mål att öka antalet deltagande elever varje år. Trots ett tydligt uttalat mål och ett mätsystem för uppföljning nåddes inte målet.

Sammanfattning: Måluppfyllelse skiljer sig mellan initiativen. Medan den nationella informationskampanjen nådde ut till fler konsumenter än året innan, har skoltävlingen inte kunnat öka antal deltagande varje år.

EKONOMISK OCH KLIMATMÄSSIG EFFEKTIVITET

Ekonomisk och klimatomässig effektivitet handlar om att bedöma vilken nytta en åtgärd ger i förhållande till insatsen som krävs för att genomföra den. JRC:s metod använder normalt ett beräkningsverktyg som jämför kostnaderna för åtgärden med den besparing som uppstår när matsvinnet minskar. Resultatet påverkas av hur detaljerad informationen är om matsvinnet och vilka livsmedel det gäller. Därför går det inte att jämföra olika initiativ direkt, eftersom de har olika tidsramar och olika detaljeringsgrad i sina data.

I det här fallen, liksom med de flesta åtgärder som riktar sig mot ändrat konsumentbeteende, har ingen av åtgärderna kunnat rapportera några mängder förhindrat matsvinn hos konsumenten, vilket gör att JRC:s kalkylator inte kan användas. Däremot finns information om ekonomiska och klimatomässiga förutsättningar. Hacka maten var en tidsbegränsad kampanj med digitalt fokus, vilket innebär låg miljöpåverkan. Den använde visst tryckt material, men inga extra transporter eller kylresurser. Resterkocken är en återkommande tävling som kräver löpande resurser, inklusive prispengar, vilket gör den mer kostnadskrävande över tid. Även här är miljöpåverkan begränsad till tryckt informationsmaterial, utan extra transporter eller kylkapacitet.

Sammanfattning: Båda initiativen har haft bred räckvidd, vilket visar att de når många med relativt små insatser. De är utformade för att minimera klimatompåverkan och fokuserar på digital spridning, kompletterad med begränsat tryckt material. Detta gör att de, trots olika ekonomiska förutsättningar, kan betraktas som resurseffektiva i förhållande till sitt syfte.

SYSTEMPÅVERKAN

Systempåverkan enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd ger effekter som går utöver sitt huvudsyfte, till exempel påverkan på hälsa, sociala faktorer eller andra områden. Både Hacka maten och Resterkocken har haft sådana bredare effekter.

Skoltävlingen Resterkocken har inte bara ökat elevernas kunskap om matsvinn, utan också om mat och livsmedel i stort. Enligt arrangören har tävlingen lett till att elever engagerat sina familjer, vilket sprider kunskapen vidare till hushållen. Dessutom har insatsen skapat engagemang hos skolkök och lokala livsmedelsbutiker, vilket visar att den påverkar fler delar av samhället än bara skolmiljön.

Kampanjen Hacka maten har också haft effekter utanför sitt huvudsyfte. Förutom att minska matsvinn har den inspirerat till hälsosammare matvanor. Genom enkla tips och bred spridning via sociala medier och pressarbete har kampanjen bidragit till att förändra beteenden som påverkar både miljö och hälsa.

Sammanfattning: Kampanjer som syftar att förändra konsumentbeteende för att minska matsvinn kan bidra till hälsosammare matvanor och öka kunskapen om livsmedel i stort.

LÅNGSIKTIG HÅLLBARHET

Långsiktig hållbarhet enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd har organisatoriska, ekonomiska och tekniska förutsättningar att fortsätta ge resultat över tid.

Av de två insatserna är det bara tävlingen Resterkocken som fortfarande är aktiv. Den har förutsättningar att fortsätta tack vare tillgång till personal, digital infrastruktur och tekniska resurser. Tävlingen är webbaserad och har en etablerad struktur för marknadsföring via sociala medier och samarbeten med influencers, vilket gör den lätt att driva vidare. Däremot saknas en långsiktig strategisk plan och säkerställd ekonomisk hållbarhet, vilket innebär att framtiden för initiativet inte är helt tryggad.

Kampanjen Hacka maten var i grunden en tidsbegränsad insats med tydlig planering och bred spridning under genomförandet. Samtidigt återanvänder Livsmedelsverket ofta material från tidigare kampanjer vilket kan skapa förutsättningar för fortsatt effekt.

Sammanfattning: Kampanjer är per definition tidsbegränsade. Genom att planera upprepade kampanjinsatser med samma eller liknande tema kan möjligheten till långsiktighet öka eftersom det tar tid att förändra beteenden hos konsument.

SPRIDNINGS- OCH SKALNINGSPOTENTIAL

Skalbarhet och överförbarhet enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd kan spridas till andra verksamheter eller geografiska områden och om den kan växa i större skala.

Kampanjen Hacka maten visar tydlig skalbarhet. Materialet har inte bara använts av Livsmedelsverket, utan även av andra myndigheter och kommuner. Det har spridits via sociala medier och kompletterats med affischer och anpassade kit för kommuner, vilket gör det enkelt att återanvända i olika sammanhang.

Tävlingen Resterkocken startade i Sydsåne med 14 kommuner, men har successivt utvidgats och är nu tillgänglig för kommuner i hela landet som bidrar med finansiering. Den är webbaserad och har en flexibel struktur som gör det möjligt att växa och anpassas till nya områden. Spridningen har också stärkts genom digitala kampanjer och samarbeten med influencers.

Sammanfattning: Att tillhandahålla nedladdningsbart material och instruktioner ger förutsättningar för ökad spridning och skalbarhet. Därtill kan digitala kampanjer enkelt spridas genom delning via sociala kanaler eller genom samarbete med influencers.

4.3 Initiativ som fokuserar på omfördelning av livsmedel

4.3.1 Utvärderade åtgärder

Inom kategorin omfördelning av livsmedel har två olika åtgärder utvärderats.

Allwin arbetar med att omfördela livsmedel som annars riskerar att bli svinn från livsmedelsbutiker. Maten levereras direkt till mottagare, som trossamfund i Göteborg och Stockholm, där den delas ut som matkassar eller används i verksamheten. Allwin har inga egna lager utan fokuserar på transporten. För att säkerställa

kvaliteten har initiativet tagit fram riktlinjer som donatorerna ska följa. Kostnader för logistiken täcks genom avgifter från både donatorer och mottagare.

Matcentralen är Göteborgs Stadsmissions logistikverksamhet för hantering av livsmedel som riskerar att bli svinn. Här kommer donationerna främst från grossister och livsmedelsindustrin, samt några större butiker. Livsmedel hämtas, granskas på lagret och distribueras vidare till olika mottagare, som Stadsmissionens egna verksamheter, Matmissionen i Trollhättan, stödverksamheter som delar ut matkassar och trossamfund. Både interna verksamheter inom Stadsmissionen och organisationer utanför Stadsmissionens verksamhet betalar en avgift för lagerhållning, hantering och transport.

4.3.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier TYDLIGHET OCH KVALITET I ÅTGÄRDENS UTFORMNING

Kvaliteten på en åtgärd handlar om hur tydligt den är planerad, om den har ett klart syfte och mål, relevanta nyckeltal och ett system för uppföljning. Det är också viktigt att se om orsakerna till matsvinn har identifierats.

Både Allwin och Matcentralen har som övergripande mål att minska matsvinn och samtidigt hjälpa människor som lever i matfattigdom. Matcentralen har dessutom ett socialt syfte genom att skapa arbetsträning för personer som står långt från arbetsmarknaden.

De två initiativen använder olika nyckeltal. Allwin följer upp mängden mat som omfördelas och har mål kopplade till antalet måltider som ska distribueras per dag. Matcentralen mäter hur många kilogram mat som hanteras och hur många matkassar som delas ut. Båda har etablerade system för att följa upp sina mål. Allwin har dessutom finansiella, miljömässiga och sociala indikatorer, som klimatpåverkan och sociala effekter per investerad krona. Matcentralen har tydliga kvantitativa mål för hantering och utdelning.

Sammanfattning: Initiativ som fokuserar på omfördelning av livsmedel har inte bara som målsättning att minska matsvinn men även att minska matfattigdom genom exempelvis fördelning av matkassar. Detta speglar sig initiativens nyckeltal som inkluderar sociala indikatorer. Det är viktigt att notera att ingen av insatserna direkt adresserar grundorsakerna till matsvinn, som överproduktion eller brister vid beställningar. Båda initiativen har utvecklat rutiner och riktlinjer för donationer, vilket gör det enklare för företag att bidra.

MÅLUPPFYLLELSE

Måluppfyllelse handlar om att bedöma om en insats har nått de mål som sattes från början. Det är viktigt att komma ihåg att bedömningen inte tar hänsyn till om målen var högt eller lågt satta – bara om de uppnåddes.

Resultaten skiljer sig mellan de två initiativen, beroende på att de har satt helt olika mål. Allwin har inte nått sitt mål om att distribuera mat motsvarande 100 000 måltider per dag, även om verksamheten har lyckats omfördela stora mängder livsmedel och skapat sociala effekter som anställningar och utbildning. Matcentralen har uppnått sitt mål ”antal utdelade matkassar”, men inte helt nått målet för mängden hanterat livsmedel.

Sammanfattning: Båda initiativen har fungerande system för att följa upp sina mål, men det visar att måluppfyllelsen varierar beroende på ambitionsnivån i uppsatta mål samt insatsens omfattning och förutsättningar.

EKONOMISK OCH KLIMATMÄSSIG EFFEKTIVITET

Ekonomisk och klimatomässig effektivitet handlar om att bedöma vilken nytta en insats ger i förhållande till kostnaden för att genomföra den. JRC:s metod använder normalt ett beräkningsverktyg som jämför kostnaderna med den besparing som uppstår när matsvinnet minskar. Det går dock inte att jämföra initiativen sinsemellan eftersom de har olika tidsramar och olika detaljeringsgrad i sina data.

Allwin har en uppstartskostnad på cirka 2 miljoner kronor och löpande kostnader på omkring 5 miljoner kronor per år. Genom sin verksamhet rapporterar Allwin att företaget förhindrar ungefär 200 ton matsvinn årligen, vilket motsvarar en klimatombesparing på cirka 746 000 kilogram koldioxidekvivalenter och en vattenbesparing på nästan 868 000 kubikmeter. Den ekonomiska nyttan uppskattas till cirka 13,3 miljoner kronor beräknat via JRC's kalkylator. Miljöpåverkan från själva verksamheten består främst av transporter, cirka 150 000 km per år, och ingen extra kylkapacitet eller tryckt material används.

Matcentralen har en uppstartskostnad på cirka 3 miljoner kronor och löpande kostnader på omkring 4,5 miljoner kronor per år för lagerhållning och distribution. Under ett år har verksamheten hanterat 500 ton livsmedel som ger betydande klimat- och vattenbesparingar (2,3 miljoner kg koldioxidekvivalenter och 4,2 kubikmeter) och en stor ekonomisk nytta på 9,3 miljoner kronor beräknat via JRC's kalkylator. Miljöpåverkan från verksamheten består främst av transporter (30 000 km).

Sammanfattning: Båda initiativen har alltså betydande klimat- och ekonomiska nyttor genom att minska matsvinnet, även om transporterna innebär viss miljöpåverkan. Skillnaden ligger främst i omfattningen och strukturen: Allwin är en transportlösning utan lager, medan Matcentralen har en lagerbaserad modell som möjliggör kontroll och sortering av livsmedel. Det är viktigt att komma ihåg att kostnader och besparingar inte kan jämföras direkt mellan olika initiativ. De skiljer sig både i tidsramar och i hur detaljerad datan är. Beräkningsverktyget ger olika resultat beroende på hur mycket information man har om vilka livsmedel matsvinnet består av.

SYSTEMPÅVERKAN

Systempåverkan handlar om att se om en åtgärd ger effekter som går utöver sitt huvudsyfte.

Genom att omfördela livsmedel till socialt och ekonomiskt utsatta grupper bidrar båda initiativen till att minska matfattigdom. Allwin levererar livsmedel direkt till trossamfund som delar ut matkassar eller använder livsmedel i sin verksamhet, vilket ger stöd till människor i behov. Matcentralen distribuerar mat till Stadsmissionens egna verksamheter, Matmissionen och andra organisationer som hjälper utsatta hushåll.

Sammanfattning: Båda insatserna har sociala effekter som en del av sin affärsmodell. Matcentralen erbjuder arbetsträning för personer som står långt från arbetsmarknaden, vilket stärker deras möjligheter till framtida jobb. Allwin har anställt personer från Samhall och gett dem utbildning inom livsmedelssäkerhet, vilket bidrar till social inkludering.

LÅNGSIKTIG HÅLLBARHET

Långsiktig hållbarhet handlar om att bedöma om en insats har förutsättningar att fortsätta ge resultat över tid. Det handlar om organisatoriskt stöd, tillgång till personal, teknisk infrastruktur, ekonomiska resurser och en plan för framtiden.

Allwin har utvecklats från ett projekt till ett företag med egna fordon, anställda och etablerade rutiner för livsmedelshantering. Verksamheten har en strategisk plan och satsar på utbildning av personal, vilket stärker hållbarheten.

Matcentralen har gått från ett mindre projekt till en större logistikverksamhet med lager och tydliga rutiner för hantering av livsmedel. Den har organisatoriskt stöd från Stadsmissionen, tillgång till personal och en etablerad infrastruktur. Dessutom finns en långsiktig plan och kontinuerlig kompetensutveckling, vilket gör att verksamheten kan fortsätta växa och spridas till fler regioner.

Sammanfattning: Både Allwin och Matcentralen har byggt upp strukturer som gör att de kan fortsätta sin verksamhet långsiktigt. De har en strategisk plan som satsar på utbildning av personal och har byggt upp nödvändig infrastruktur vilket är en av de baserna för långsiktig hållbarhet.

SPRIDNINGS- OCH SKALNINGSPOTENTIAL

Spridnings- och skalningspotential handlar om att bedöma om en insats kan spridas till andra verksamheter eller geografiska områden och om den kan växa i större skala.

Allwin började som ett mindre projekt och har utvecklats till en etablerad aktör med egna fordon och anställda. Verksamheten har även prövats i fler regioner, vilket visar att modellen kan skalas upp, även om den fick avslutas i en region på grund av konkurrens från andra aktörer. Detta visar att konceptet fungerar men att marknadsförutsättningar påverkar expansionen.

Matcentralen har på liknande sätt vuxit från projektform till en större verksamhet med utökade lagerutrymmen och tydliga rutiner för hantering av livsmedel. Modellen har visat sig vara överförbar, eftersom liknande initiativ nu finns i flera delar av landet, bland annat Stockholm, Örebro, Karlskoga, Umeå och Skåne, där de drivs av respektive Stadsmission. Detta indikerar att konceptet är skalbart och kan anpassas till olika lokala förutsättningar.

Sammanfattning: Båda initiativen har visat att de kan växa och spridas, även om förutsättningarna varierar beroende på region och konkurrenssituation.

4.4 Initiativ som fokuserar på förebyggande åtgärdsprogram

4.4.1 Utvärderade åtgärder

Inom kategorin förebyggande åtgärdsprogram har ett initiativ utvärderats, ett tvärsektorielt program som spänner över livsmedelsbranscherna och värdekedjan.

SAMS – Samarbete för minskat matsvinn är en frivillig överenskommelse där aktörer från olika delar av livsmedelskedjan samarbetar för att minska matsvinnet i Sverige. Åtgärden omfattar hela livsmedelskedjan, förutom hushållen. Finansieringen kommer både från deltagarna, som har varierat i antal under åren, och genom ett statligt bidrag via regeringsuppdraget för minskat matsvinn inom

Livsmedelsstrategin. Initiativet samordnas av ett oberoende kansli som drivs av IVL Svenska Miljöinstitutet.

SAMS arbetar genom olika arbetsgrupper som tar fram lösningar, bland annat metoder för mätning och datainsamling, handbok för donationer och har undersökt nya affärsmodeller. Man har även arbetat med matsvinnsfrågan genom deltagarna som förbinder sig att rapportera data enligt gemensamma mallar, hålla dialoger med andra aktörer, ha en plan för att minska matsvinnet i den egna organisationen, genomföra svinnrevisioner och inkludera frågan i utbildningar.

4.4.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier

TYDLIGHET OCH KVALITET I ÅTGÄRDENS UTFORMNING

Kvaliteten på en åtgärd handlar om hur väl den är planerad, om den har ett tydligt syfte och mål, relevanta nyckeltal och ett system för uppföljning. Det är också viktigt att se om orsakerna till matsvinn har identifierats.

SAMS har ett klart syfte: att minska matsvinnet i hela livsmedelskedjan. Som nyckeltal används mängden livsmedelsavfall i kilogram. Initiativet har inget måttsett övergripande mål för mängd minskat livsmedelsavfall, men flera delmål som deltagarna har åtagit sig att följa. Som deltagare i SAMS ska man:

- Rapportera data enligt SAMS mall, anpassad för respektive bransch.
- Föra dialog med andra aktörer i värdekedjan och med övriga deltagare.
- Upprätta en handlingsplan för att minska matsvinnet i den egna organisationen.
- Genomföra svinnrevisioner vart tredje år.
- Integrera matsvinnsfrågor i utbildningar.
- Kommunicera sitt deltagande i SAMS via egna webbplatser och sociala medier.

Sammanfattning: Det finns ett etablerat system för att följa upp nyckeltalet och initiativet har identifierat olika orsaker till matsvinn beroende på var i kedjan det uppstår. Arbetet har också resulterat i utvecklingsprojekt, till exempel inom donationer eller valorisering, vilket visar att åtgärden är strukturerad och har bredare effekter.

MÅLUPPFYLLELSE

Måluppfyllelse handlar om att bedöma om en insats har nått de mål som sattes från början. Bedömningen tar inte hänsyn till om målen var högt eller lågt satta – bara om de uppnåddes.

SAMS uppger att deltagarna årligen uppnår de delmål som ingår i överenskommen. Det innebär bland annat att de rapporterar data enligt gemensamma mallar, för dialog med andra aktörer i livsmedelskedjan, har en plan för att minska matsvinnet i den egna organisationen och genomför svinnrevisioner. Dessutom integreras matsvinnsfrågor i utbildningar och kommuniceras via företagens egna kanaler.

Sammanfattning: Initiativet har en tydlig struktur för uppföljning av delmålen följs i praktiken.

EKONOMISK OCH KLIMATMÄSSIG EFFEKTIVITET

Ekonomisk och klimatomässig effektivitet handlar om att bedöma vilken nytta en insats ger i förhållande till kostnaden för att genomföra den. JRC:s metod använder normalt ett beräkningsverktyg som jämför kostnaderna med den besparing som uppstår när matsvinnet minskar. I det här fallet har en produktivitetsanalys inte kunnat göras, eftersom initiativet endast har mätt uppkommen mängd livsmedelsavfall, inte den mängd som faktiskt har förhindrats.

Kostnaderna för SAMS har varit relativt låga. Uppstarten kostade cirka 20 000 kronor, vilket täckte domänregistrering, logotyp, uppstartsmöte och årsrapport. De löpande kostnaderna har varit omkring 1 miljon kronor per år, vilket omfattar samordningen av åtgärdsprogrammet, anordna nätverk och dialoger samt initiera utvecklingsprojekt.

Miljöpåverkan från initiativet har varit begränsad. Den har främst bestått av tryckt material, som årsrapporter, samt resor för kansliet och deltagare till möten i Stockholm och Göteborg. Ingen extra kylkapacitet har behövts.

Sammanfattning: Initiativet har indirekt klimatomnytta genom att skapa förutsättningar för minskat matsvinn i hela livsmedelskedjan.

SYSTEMPÅVERKAN

Systempåverkan handlar om att se om en insats ger effekter som går utöver sitt huvudsyfte. Förutom att minska matsvinn har SAMS skapat flera värdefulla sidoprojekt som påverkar andra områden.

Ett exempel är att SAMS har tagit fram riktlinjer för livsmedelsdonationer. Dessa riktlinjer gör det enklare för företag att donera mat och har därmed bidragit till att minska matfattigdom i Sverige.

Sammanfattning: Initiativet har fungerat som en neutral arena för dialog mellan aktörer i livsmedelskedjan, vilket har lett till kunskapsspridning och samarbete kring lösningar som kan användas även utanför initiativet. Den har också bidragit till att andra projekt har startats upp som exempelvis har bidragit till minskat matfattigdom.

LÅNGSIKTIG HÅLLBARHET

Enligt JRC:s metod innebär långsiktig hållbarhet att bedöma om en åtgärd har organisatoriska, ekonomiska och tekniska förutsättningar för att fortsätta leverera resultat över tid.

Initiativet saknar fortsatt långsiktigt organisatoriskt stöd, säkerställande av tillgång till personal, infrastruktur och teknologi, långsiktig ekonomisk stabilitet samt en strategisk plan för fortsatt verksamhet. Initiativet är därför planerat att avslutas i sitt nuvarande form år 2025.

Sammanfattning: Initiativet har ingen långsiktig hållbarhet då de organisatoriska, ekonomiska och tekniska förutsättningarna inte uppfylls.

SPRIDNINGS- OCH SKALNINGSPOTENTIAL

Enligt JRC:s metod handlar långsiktig hållbarhet om att bedöma om en åtgärd har organisatoriska, ekonomiska och tekniska förutsättningar att fortsätta ge resultat över tid.

Sammanfattning: Liknande frivilliga branschöverenskommelser finns i flera andra länder, men med olika sätt att organisera och finansiera arbetet. Det visar att konceptet går att överföra, men att det måste anpassas till nationella förutsättningar och strukturer.

4.5 Initiativ som fokuserar på valorisering

4.5.1 Utvärderade åtgärder

Bland åtgärder som fokuserar på valorisering har ett initiativ identifierats som producerar foder av en biprodukt.

Greenfood, som får stora mängder frukt- och grönsaksrester över i sin produktion, undersökte möjligheten att använda restprodukter som foder. Dotterbolaget Salico AB som har produktion i Helsingborg, fick melonskal över i sin produktion och tog kontakt med en lokal nötköttsproducent för att undersöka om de var intresserade av detta som ett fodertillskott.

Nötköttsproducenten får leveranser av foder varje dag, vilket ställer krav på logistik och kontinuitet. För att Greenfood ska få leverera foder måste företaget vara registrerat som foderproducent. Det innebär viss kostnad och extra myndighetskontroll utöver vad som gäller för livsmedelsföretag.

4.5.2 Resultat utifrån metodens utvärderingskriterier TYDLIGHET OCH KVALITET I ÅTGÄRDENS UTFORMNING

Enligt JRC:s metod bedöms kvaliteten på en åtgärd utifrån hur väl den är planerad, om den har ett tydligt syfte och mål, relevanta nyckeltal och ett fungerande system för uppföljning. Det är också viktigt att orsakerna till matsvinn har identifierats.

Greenfoods initiativ är tydligt utformat. Syftet är att minska matsvinn, vilket enligt företagets definition även omfattar delar som inte går att äta, till exempel melonskal. Företaget har satt upp ett långsiktigt mål att minska matsvinnet med 45 procent mellan 2019 och 2029. Som nyckeltal används andelen matsvinn per affärsområde i procent, och utvecklingen följs genom ett välutvecklat mätsystem.

Sammanfattning: Orsaken till svinnet är att det uppstår oätliga delar vid produktionen som inte kan förebyggas helt. Åtgärden fokuserar på valorisering, i detta fall genom att använda en biprodukt för att producera foder.

MÅLUPPFYLLELSE

Enligt JRC:s metod handlar måluppfyllelse om att bedöma om en åtgärd har nått de mål som sattes vid planeringen. Det är viktigt att komma ihåg att metoden inte tar hänsyn till om målen var ambitiösa eller lågt satta, utan enbart om de har uppnåtts.

Sammanfattning: För Greenfoods dotterbolag Salico AB har det mål som var satt till 2029 redan uppnåtts under 2024. Detta visar att åtgärden har en hög grad av måluppfyllelse i kvantitativa termer och att företagets arbete med att minska livsmedelsavfall har varit mycket effektivt.

EKONOMISK OCH KLIMATMÄSSIG EFFEKTIVITET

Ekonomisk och klimatomässig effektivitet handlar om vilken nytta en åtgärd ger jämfört med kostnaden för att genomföra den. JRC:s metod jämför kostnaderna för åtgärden med den besparing som uppstår när matsvinnet minskar. Resultatet påverkas av hur detaljerad information man har om vilka livsmedel svinnet består av.

För Greenfoods åtgärd är kostnaderna relativt låga. De bedömer att uppstartskostnaden för denna satsning var cirka 200 000 kronor som exempelvis inkluderar utredningen av krav som foderproducent och de löpande kostnaderna uppskattas till 50 000 kronor per år, främst för arbete kring extra kontroller och tillstånd. Hanteringskostnaderna är i stort sett oförändrade jämfört med tidigare rutiner.

Under referensperioden på ett år har åtgärden förhindrat cirka 3 000 ton livsmedelsavfall enligt Greenfood, vilket motsvarar en ekonomisk besparing på ungefär 90,1 miljoner kronor beräknat via JRC's kalkylator. Klimatnyttan är betydande: utsläppen har minskat med drygt 4 miljoner kilogram koldioxidekvivalenter och vattenanvändningen med över 15 miljoner kubikmeter. Däremot ger åtgärden en viss miljöpåverkan kopplad till transporter, som uppgår till cirka 10 000 kilometer per år.

Sammanfattning: Den klimatomässiga och ekonomiska nyttan med åtgärden är mycket stor jämfört med den relativt låga uppstartskostnaden och de oförändrade hanteringskostnaderna.

SYSTEMPÅVERKAN

Systempåverkan enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd påverkar fler områden än bara matsvinn, till exempel hälsa, sociala faktorer eller kunskap.

För Greenfood har projektet lett till mer än bara minskat matsvinn. Företaget har byggt upp omfattande kunskap om lagstiftning och regulatoriska krav för att låta biprodukter bli foder i stället för livsmedelsavfall. Denna kunskap är värdefull för framtida projekt inom företaget och gör det lättare att skala upp initiativet, vilket redan planeras för produktionsanläggningen i Finland.

Sammanfattning: Åtgärden har haft en systempåverkan genom att de ökat sin kunskap om lagstiftning och regler om fodertillverkning.

LÅNGSIKTIG HÅLLBARHET

Långsiktig hållbarhet handlar om att bedöma om en insats har förutsättningar att fortsätta ge resultat över tid. Det omfattar organisatoriskt stöd, tillgång till personal, teknisk infrastruktur, ekonomiska resurser och en plan för framtiden. För Greenfood säkerställs hållbarheten genom att initiativet har stöd från organisationen, tillgång till personal och teknik, ekonomisk stabilitet och en strategisk plan. Företaget har även utbildat personalen för att hantera processen och har integrerat kostnaderna i den ordinarie verksamheten vilket stärker förutsättningarna för fortsatt arbete.

Sammanfattning: Åtgärden är långsiktigt hållbar då den numera är en del av den ordinarie verksamheten och det finns en plan för framtiden.

SPRIDNINGS- OCH SKALNINGSPOTENTIAL

Skalbarhet och överförbarhet enligt JRC:s metod handlar om att bedöma om en åtgärd kan spridas till andra verksamheter eller geografiska områden och om den kan växa i större skala. Greenfoods åtgärd har redan skalats upp till ytterligare en produktionsanläggning i Sverige och planeras även för företagets verksamhet i Finland. Detta visar att konceptet är överförbart, men företaget betonar att processen har varit både resurskrävande och komplex, särskilt när det gäller att förstå och tillämpa lagstiftningen kring foderproduktion. Om initiativet ska utvidgas till andra produktkategorier än frukt och grönt bedöms komplexiteten öka ytterligare, eftersom fler regler och kontroller kan bli aktuella. Det finns generellt större möjligheter att använda vegetabiliska biprodukten till foder jämfört med animaliska produkter.

Sammanfattning: Åtgärden har stor spridnings- och skalningspotential då konceptet kan spridas till fler anläggningar och utvidgas till att omfatta fler restprodukter.

5. Diskussion

I detta kapitel analyseras och diskuteras utvärderingen av de tio svenska matsvinn-såtgärderna, styrkor och svagheter i deras utformning, genomförande och effekter, samt hur väl de uppfyller JRC:s metodens kriterier. Diskussionen ger en fördjupad förståelse för vilka faktorer som bidrar till framgång, vilka utmaningar som är gemensamma och hur olika typer av insatser kan komplettera varandra för att nå nationella och internationella mål.

I detta kapitel analyseras också metodens användbarhet och begränsningar utifrån JRC metodens utvärderingskriterier, samt vilka lärdomar som kan dras för framtida arbete med matsvinnssreduktion.

5.1 Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Utvärderingskriterierna handlar om hur tydligt åtgärden är utformad och om målen är väl definierade. Det innebär att syfte, mål och indikatorer ska vara klara, mätbara samt att det finns en struktur för uppföljning. JRC:s metod är lätt att förstå och använda i utvärderingen av de svenska initiativen när det kommer till kriteriet *tydlighet och kvalitet i åtgärden utformning*. En möjlig brist i metoden är att man inte värderar om målen är realistiskt satta utan bara konstaterar att syfte, mål och uppföljningsstruktur ska finnas.

Kvaliteten i utformning och målstruktur varierar mellan de olika åtgärdskategorierna. Inom *effektivisering av leveranskedjan* har åtgärderna ett tydligt syfte att både minska svinn och öka lönsamhet. Målen är mätbara med nyckeltal i kilogram och kronor, och uppföljningen sker genom etablerade system. Dessutom har en kartläggning av orsaker till svinn genomförts, vilket stärker kvaliteten.

För åtgärder som syftar till att *förändra konsumentbeteende* finns tydliga kommunikationsmål. Indikatorer som räckvidd, exponering och frekvens följs upp systematiskt. Även om målen är breda används robusta metoder för att mäta påverkan.

Åtgärder för *omfördelning av livsmedel* genom till exempel donation har ett dubbelt syfte: att minska matsvinn och skapa social nytta genom att motverka matfattigdom. Här används mätbara mål och indikatorer, men grundorsaker till att matsvinn uppstår hanteras inte. Donation löser matsvinnssproblematiken här och nu och har många kortsiktiga fördelar men riskerar också att dölja grundorsaken eller att resurser inte läggs på långsiktiga förebyggande åtgärder. Initiativet inom *förebyggande åtgärdsprogram* syftar till att förebygga matsvinn, och att aktörer längs hela värdekedjan för en dialog om hur de påverkar varandras matsvinn uppströms och nedströms. För att kunna göra detta har man inom samarbetet tagit fram tydliga nyckeltal och delmål. Bristande kontinuitet hos deltagande organisationer har dock försvårat uppföljningen. Orsaker till svinn är kända och adresseras delvis av företagen.

Åtgärden som fokuserar på *valorisering* har mycket tydliga mål och ett väletablerat mätsystem, även om orsakerna till matsvinn inte åtgärdas. Ett ytterligare steg uppåt i resurshierarkin hade varit att undersöka om melonskalen hade gått att förädla till livsmedel genom att exempelvis utvinna juice, fibrer eller näringsämnen.

5.2 Måluppfyllelse

Denna aspekt bedömer i vilken utsträckning åtgärden har nått sina uppsatta mål. Det handlar om att jämföra planerade resultat med faktiska resultat och analysera om målen har uppnåtts helt, delvis eller inte alls. JRC:s metod är enkel att förstå och följa då man i denna aspekt endast ska utvärdera om målen som initiativen själva satt upp har nåtts eller ej.

Måluppfyllelsen varierar mellan kategorierna, främst eftersom målen har satts på olika nivåer och med olika omfattning. Inom *effektivisering av leveranskedjan* är resultaten starka: tre av fyra åtgärder med definierade mål har rapporterat full måluppfyllelse. För åtgärder som syftar till att *förändra konsumentbeteende* saknas verifierade data om effektivitet, men andra definierade indikatorer följs upp systematiskt.

Initiativ inom *omfördelning av livsmedel* visar blandade resultat. En aktör når inte sina mål, medan en annan endast delvis uppfyller dem kanske mest på grund av hur de utformat respektive mål.

Initiativet som klassas som *förebyggande åtgärdsprogram* rapporterar årliga måluppfyllelser, men har svårigheter med långsiktig uppföljning. Beslutade delmål följs upp, men inte den faktiska minskningen av matsvinn hos medlemmarna.

Åtgärden för *valorisering* utmärker sig genom att redan 2024 ha nått sitt långsiktiga mål som var satt för 2029.

5.3 Ekonomisk och klimatomässig effektivitet

Denna aspekt bedömer hur kostnadseffektiva åtgärder är i förhållande till deras resultat och vilken klimatpåverkan de har. Det handlar om att analysera resursanvändning, kostnader och miljöeffekter i relation till den nytta som uppnås.

Det är viktigt att understryka att kostnader och besparingar inte kan jämföras direkt mellan olika initiativ. Beräkningsverktyget från JRC ger varierande resultat beroende på hur detaljerade data om vilka livsmedel matsvinnet består av som används i beräkningen. Dessutom påverkar olika tidsramar resultatet. Detta gör att just denna aspekt av JRC:s metod inte är så robust som man skulle önska då beräknade resultat kan variera stort beroende på vilken ingångsdata som används.

Den ekonomiska och klimatomässiga effektiviteten varierar avsevärt mellan åtgärder. Inom *effektivisering av leveranskedjan* finns stor variation i startkostnader, från enklare tekniska justeringar till utveckling av e-handelsplattformar. Vissa åtgärder har inneburit transporter och tryckt material, men ingen har krävt utökad kylkapacitet.

Åtgärder som fokuserar på *förändrat konsumentbeteende* går inte att utvärdera med hjälp av JRCs verktyg för ekonomisk och klimatomässig effektivitet eftersom åtgärder saknar information om hur mycket matsvinn som förhindrats hos konsumenten. I stället mäter man hur många konsumenter som nåtts och jämför det med hur mycket informationsmaterial som har används. Båda åtgärder inom kategorin har erbjudit nedladdningsbart material, men det är oklart hur många exemplar som faktiskt har tryckts.

Åtgärder inom *omfördelning av livsmedel* har jämförbara löpande kostnader och viss miljöpåverkan från transporter.

Initiativet som är ett *förebyggande åtgärdsprogram* kan inte utvärderas produktivitetssmässigt eftersom data saknas om den ekonomiska och klimatmässiga nytta som deltagarna fått genom minskat matsvinn. Programmet har dock haft viss miljöpåverkan genom tryckt material samt resor till nätverksträffar och dialogmöten.

Valoriseringsåtgärden har förhållningsvis låga kostnader och medför viss miljöpåverkan från ökade transporter.

5.4 Systempåverkan

Denna aspekt bedömer om åtgärden har skapat bredare effekter utanför den direkta insatsen. Det handlar om systemförändringar, spridningseffekter och långsiktiga konsekvenser för samhället, marknaden eller miljön. Aspekten har varit svår att utvärdera då JRC:s metod inte ger så mycket guidning i hur detta ska utvärderas och graderas.

Åtgärder inom alla kategorier har lett till systemeffekter, men i olika form. Inom *effektivisering av livsmedelskedjan och omfördelning av livsmedel* har insatserna ökat tillgången till livsmedel för utsatta grupper och stärkt verksamheters motståndskraft vid kriser. Åtgärder som syftar till att *förändra konsumentbeteende* har påverkat breda samhällsskikt genom att öka kunskapen, inspirera till hälsosammare vanor och minska hushållens kostnader.

Omfördelning av livsmedel har dessutom bidragit till social inkludering och arbetsträning, medan det *förebyggande åtgärdsprogrammet* har resulterat i utveckling av riktlinjer för donation, vilket minskar matfattigdom.

Valoriseringsåtgärden har utökat sin verksamhet till att även omfatta lokalt producerat foder, vilket i sin tur stärker krisberedskapen hos nötköttsproducenten.

5.5 Långsiktig hållbarhet

Denna aspekt bedömer om åtgärden har förutsättningar att ge långsiktiga effekter och fortsätta skapa nytta efter projektets slut. JRC:s metod var tydlig och enkel att använda för den här utvärderingsaspekten då det handlar om att undersöka om det finns en organisatorisk förankring, finansiering, kompetens och strukturer som gör att insatsen kan leva vidare.

Åtgärdernas hållbarhet över tid varierar mellan kategorierna. Inom *effektivisering av livsmedelskedjan* finns goda förutsättningar för långsiktighet eftersom åtgärderna är integrerade i företagens ordinarie processer och stöds av etablerade uppföljningssystem. För insatser som syftar till att *förändra konsumentbeteende* är hållbarheten mer osäker, eftersom effekterna är beroende av fortsatt kommunikation och kampanjer.

Åtgärder inom *omfördelning av livsmedel* har relativt stark långsiktighet tack vare befintliga nätverk och sociala strukturer, men är beroende av finansiering och volontärinsatser. Det *förebyggande åtgärdsprogrammet* har potential att skapa långsiktiga effekter genom utvecklade riktlinjer och kunskapsspridning, men bristande kontinuitet hos deltagande organisationer kan begränsa effekten.

Valoriseringsåtgärden har hög hållbarhet över tid eftersom den bygger på lokalt producerade resurser och stärker den långsiktiga resiliensen hos nötköttsproducenter.

5.6 Spridnings- och skalningspotential

Denna aspekt bedömer om åtgärden kan spridas till fler aktörer eller skalas upp för att få större effekt. Det handlar om överförbarhet, anpassningsbarhet och praktiska hinder som kan påverka möjligheten att växa. Aspekten har varit svår att utvärdera då JRC:s metod inte ger så mycket guidning i hur detta ska utvärderas och graderas. Åtgärder inom alla kategorier visar tecken på skalbarhet. Två åtgärder inom *effektivisering av livsmedelskedjan* har redan skalats upp, och insatser som riktar sig till konsumenter har spridits vidare: kampanjen har nått fler myndigheter och kommuner, medan tävlingen har utökats till fler kommuner.

Modeller för *omfördelning av livsmedel* har spridits geografiskt och visar potential för ytterligare överföring. Styrningsmodellen är överförbar, vilket bekräftas av liknande överenskommelser i andra länder, men den kräver anpassning till lokala förutsättningar.

Valoriseringsåtgärden har redan skalats till fler produktionsanläggningar och planeras att införas i Finland. Däremot begränsar lagstiftningsmässig komplexitet möjligheten att utöka till andra livsmedelskategorier.

6. Slutsatser

Detta kapitel sammanfattar slutsatser från utvärderingen av tio svenska initiativ som syftar till att minska matsvinn. Utvärderingen har genomförts med JRC:s internationella metod. Kapitlet sammanfattar även de lärdomar som gjorts kring den använda utvärderingsmetoden.

I början av detta kapitel redovisas slutsatser om metodens styrkor och begränsningar, baserat på hur den fungerat för utvalda svenska initiativ. Därefter presenteras gemensamma slutsatser avseende framgångsfaktorer och utmaningar för de initiativ som utvärderats.

6.1 Styrkor och begränsningar med JRC:s metod utifrån de svenska initiativen

JRC:s metod ger en tydlig och strukturerad grund för utvärdering och bör användas mer framöver. Den hjälper till att se styrkor och svagheter i olika åtgärder och att lyfta fram goda exempel. För att undvika subjektiva bedömningar, till exempel för hur kriterierna systempåverkan samt spridnings- och skalningspotential ska bedömas, behöver metoden kompletteras med tydliga riktlinjer för hur varje kriterium ska utvärderas. Dessutom krävs mer omfattande och enhetlig rapportering av data från aktörerna för att öka precisionen i utvärderingarna.

Beräkningarna som gjorts med JRC:s webbaserade verktyg visar att åtgärder som förhindrar matsvinn i stora volymer ger betydande klimatnytta och ekonomiska besparingar. Då JRC:s metod jämför kostnaden för åtgärden med den besparing som uppstår när matsvinnet minskar beror resultatet på hur detaljerad informationen är om vilka livsmedel som slängs. För att få mer träffsäkra beräkningar behövs bättre och mer enhetlig rapportering av data från aktörerna.

6.2 Utvärdering av de tio svenska åtgärderna

Inom projektet utvärderades tio svenska åtgärder utifrån JRC:s utvärderingsmodell. Även om en jämförelse mellan åtgärderna inte var möjligt på grund av åtgärdernas olika detaljerade nivå på data eller tidsramar, kunde ändå slutsatser dras om gemensamma framgångsfaktorer och utmaningar.

6.2.1 Gemensamma framgångsfaktorer hos de initiativ som utvärderats

En tydlig framgångsfaktor som identifierats vid utvärderingen är att åtgärder som har definierade mål och ett etablerat system för uppföljning lyckas bättre med att redovisa resultat och skapa långsiktiga effekter. När målen är konkreta och indikatorerna följs upp regelbundet blir det möjligt att både mäta framgång och justera insatser vid behov. Detta ger en struktur som skapar förtroende och gör arbetet mer effektivt samt bidrar till engagemang och ger argument för fortsatt finansiering.

En annan viktig faktor som identifierats är integrationen i den ordinarie verksamheten. Initiativ som använder befintliga resurser, till exempel personal och rutiner, och gör matsvinnssarbetet till en naturlig del av vardagen har större chans att bli hållbara över tid. När arbetet inte är beroende av tillfälliga projekt eller enskilda eldsjälar, utan är inbyggt i organisationens processer, ökar stabiliteten och effekten.

Digitala lösningar såsom Rädda maten och utbildningsinsatser har också visat sig vara mycket framgångsrika. Åtgärder som bygger på digitala plattformar eller sprider kunskap genom utbildning är lätta att skala upp och kan anpassas till olika kontexter. Detta gör dem flexibla och kostnadseffektiva, samtidigt som de når många aktörer på kort tid.

Samverkan och nätverk är ytterligare en faktor som bidrar till framgång. När aktörer från olika delar av livsmedelskedjan samarbetar och delar erfarenheter skapas en gemensam kunskapsbas som stärker den ömsesidiga förståelsen hur matsvinn uppstår i värdekedjan och hur man påverkar varandra uppströms och nedströms. Nätverkande ger också möjlighet att utveckla gemensamma lösningar och skapa en kultur där matsvinnssfrågan prioriteras.

Slutligen har utvärderingen påvisat att dubbel nytta är en stark drivkraft. Påverkas företagets ekonomi positivt av initiativet så underlättar det generellt genomförandet av åtgärden. En åtgärd som inte bara minskar matsvinnet utan också ger sociala effekter, som att motverka matfattigdom eller skapa arbetstillfällen, har hög legitimitet och bred samhällsnytta. Dessa insatser får ofta större genomslag eftersom de adresserar flera samhällsutmaningar samtidigt.

6.2.2 Gemensamma utmaningar hos de initiativ som utvärderats

Trots framgångarna för de undersökta åtgärderna visar utvärderingen på flera gemensamma utmaningar. En av de största är bristande kontinuitet. Många insatser är beroende av enskilda personers engagemang eller projektfinansiering, vilket gör dem sårbara när förutsättningarna förändras. Om arbetet inte är integrerat i ordinarie verksamhet riskerar det att upphöra när projektet avslutas eller när nyckelpersoner slutar.

En annan utmaning som identifierats är svårigheten att mäta effekterna av konsumentinriktade åtgärder. Kampanjer och tävlingar når ofta en stor publik, men det saknas data som visar hur mycket matsvinn som faktiskt har minskat hos exempelvis i hushållen. Detta gör det svårt att bedöma måluppfyllelse och jämföra insatser på ett rättvist sätt.

Åtgärder som bygger på att omfördela livsmedel, har ett högt socialt värde och löser problemet med att mat slängs här och nu. Men de adresserar inte de bakomliggande orsakerna till matsvinn, vilket begränsar den långsiktiga effekten. För att nå långsiktigt hållbara resultat krävs förebyggande insatser som minskar uppkomsten av svinn från början.

Regulatoriska hinder kan vara en begränsning, särskilt för initiativ som kräver ytterligare tillstånd, som foderanvändning. Att som företag sätta sig in i lagstiftning och att få ytterligare kontroller kan upplevas betungande och tidskrävande. Det kan göra att en del företag inte vill ta det steget.

Slutligen är bristen på data en återkommande utmaning. Utan tillräcklig information om kostnader, klimatpåverkan och faktiska effekter blir det svårt att utvärdera åtgärder med full precision. Detta påverkar både jämförbarheten och möjligheten att dra generella slutsatser.

I projektet har tio svenska initiativ utvärderats. De har varierat i omfattning, syfte och inriktning. Utvärderingarna har visat att det finns många sätt att minska matsvinnet på. Det finns ingen enskild perfekt åtgärd utan alla åtgärder som bidrar till att minska svinnet är värdefulla, och alla steg uppåt i resurshierarkin för matsvinn är ett steg i rätt riktning. Genom att bygga vidare på de framgångsfaktorer som har identifierats – såsom tydliga mål, uppföljning, integration i ordinarie verksamhet och samarbete – och samtidigt hantera de gemensamma utmaningarna, kan Sverige ta ett stort steg mot att uppfylla både nationella och internationella mål för minskat matsvinn.

7. Bilagor – Faktablad

7.1 Initiativ som fokuserar på effektivisering av leveranskedjan

EFFEKTIVISERING AV LEVERANSKEDJAN

Namn: Framgångsrikt Svinnarbete

Organisation: Oksalis Utbildning AB

Geografisk omfattning: Nationell

2022 – pågående

Beskrivning

Oksalis är ett konsultbolag som erbjuder butiker en utbildning kallad "Framgångsrikt Svinnarbete" som syftar till att minska matsvinn i butiker. I utbildningen ingår analyser av sortiment, beställningar och prissättning. Utbildningen riktar sig till avdelningschefer/beställningsansvariga.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden är utbilda personalen så att de förstår mekanismerna som påverkar svinnet och därigenom kan öka lönsamheten i sina butiker. Som *nyckeltal* har initiativet "matsvinn i kronor" samt "antal utbildade butiker". Oksalis har även satt *mål* för sin egen omsättning samt antal genomförda utbildningar. Det finns ett *mätssystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. Som *orsaker* till matsvinn anges fel i varuflödet som exempelvis för stort utbud eller miss i beställningar. En stark bidragande orsak är att medarbetarna saknar kunskap och inte förstår effekten på svinnet olika arbetsinsatser har.

Måluppfyllelse

Oksalis har sedan start utbildat 32 butiker med ca 490 deltagare och minskat butikernas matsvinn med 286 ton. Oksalis har uppnått sina mål med genomförda utbildningar och egen omsättning sedan de startade.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 36 månader (2022 – 2024)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 1,2 miljoner SEK (inkl. personalkostnader)

Rullande kostnader: 2,1 miljoner SEK (inkl. personalkostnader)

Miljöpåverkan:

Transport: 120 000 km

Tryckt material: 1500 broschyrer, canvas 10 st

Ingen extra kylresurs

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: 286 ton

Ekonomiska nyttor: 28,5 miljoner SEK

Miljönyttor:

Klimatpåverkan: 997 962 kg CO₂eq,

Vattenanvändning: 5 221 036 m³ H₂Oeq

Sociala nyttor: Utbildningen har som följd mindre stress i butik och mer yrkesstolthet

Systempåverkan

Utbildningen förbättrade arbetsmiljön i butikerna genom att stressen minskade och yrkesstoltheten ökade.

Långsiktig hållbarhet

Hållbarheten över tid säkerställs via organisatoriskt stöd, säkerställande av tillgång till personal, infrastruktur och teknologi, ekonomisk hållbarhet, samt en långsiktigt strategisk plan.

Spridnings- och skalningspotential

Utbildningen är resultatet av ägarnas eget svinnarbete i sin tidigare butik. Innehållet har anpassats så att det kan appliceras till olika butikskoncept. Dock bygger mycket av åtgärden på att man arbetar i deras butikskedjas affärssystem och med deras rutiner vilket försvårar överförbarheten till andra butikskedjor. Genom enklare "översättning" så går utbildningen att genomföras på samtliga matvarukedjor men även till ett restaurangkoncept.

Framgångsfaktorer och hinder

Utbildningens *framgång* grundar sig i att konsulterna själva har jobbat i butik och delar med sig av sina kunskaper därifrån. Ett *hinder* kan vara att framgången är starkt knutet till engagerade personer samt att utbildningen dagsläget endast vänder sig till en butikskedja. Oksalis har begränsade resurser och skulle behöva expandera för att nå ut till fler butiker och medarbetare.

EFFEKTIVISERING AV LEVERANSKEDJAN

Namn: Minskat svinn i bufféstationer

Organisation: Coor

Geografisk omfattning: Region

Slutet av 2019 – början av 2020

Beskrivning

Coor driver ett antal större restauranger med bufféstationer. Mat som inte säljs under öppningstiden måste slängas för att följa lagstiftningen. Under 2019 introducerades ett koncept i en restaurang där man erbjuder gäster att köpa mat till ett kraftigt reducerat pris efter ordinarie öppningstid. Gästerna måste ta med sig en egen matlåda och priset för maten var densamma oavsett vikt och innehåll. Priset rabatterades automatiskt i självbetjäningsskassor för att minska arbetsinsatsen och öka tydligheten mot gästerna. På grund av Corona-pandemin stängdes många bufféstationer hos restauranger ner och därmed också åtgärden och den har inte återintroducerats efter pandemin.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden var att minska den ekonomiska och miljömässiga resursförlusten. Som *nyckeltal* har initiativet försäljningen per timme samt minskat produktionssvinn. Inget *mål* har satts. Det finns ett *mätsystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. Som *orsaker* till matsvinn anges överproduktion.

Måluppfyllelse

Initiativet har minskat matsvinnet med 3,72 ton under de 4 månader som åtgärden genomfördes. Åtgärden omfattade till stor del moment som ingick i det ordinarie arbetet vilket gav låga uppstartskostnader. Därtill ökade merförsäljningen under en tid på dagen som vanligtvis gav låga intäkter.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 4 månader (2019)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 2500 SEK

Rullande kostnader: 0 SEK

Miljöpåverkan:

Inget tryckt material, ingen extra kylresurs och inga extra transporter

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: 3,72 ton

Ekonomiska nyttor: 102 000 SEK

Miljönyttor:

Klimatpåverkan: 19 116 kg CO₂eq

Vattenanvändning: 35 906 m³ H₂Oeq

Sociala nyttor: Initiativet har inte generat fler anställda. Däremot har fler personer fått tillgång till lagad mat och mer protein/grönsaker som är eftertraktat av gästerna

Systempåverkan

Initiativet generade nya gäster som tidigare möjligtvis inte hade råd att köpa mat till ordinarie pris.

Långsiktig hållbarhet

Då åtgärden avbröts av pandemin och bufféstationer inte återintroducerades i samma utsträckning har inga åtgärder vidtagits för att säkerställa initiativets långsiktiga hållbarhet.

Spridnings- och skalningspotential

Initiativet har inte skalats upp till fler restauranger under 2019 och har inte överförts till en annan kontext, målgrupp eller sektor.

Framgångsfaktorer och hinder

Som *framgångsfaktorer* nämns den låga uppstarts- och underhållningskostnaden. Ett *hinder* med åtgärden är att fullprisgäster kan välja att avvakta och i stället nyttja de kraftigt rabatterade priserna i slutet av dagen. Därtill fungerar lösningen endast i restauranger med självbetjäningsskassor då det är efter ordinarie öppningstid och personalen har rast.

EFFEKTIVISERING AV LEVERANSKEDJAN

Namn: Hållbarhetsnätverk

Organisation: ICA AB

Geografisk omfattning: Region

2024 – pågående

Beskrivning

ICA AB erbjuder sina butiker ett hållbarhetsnätverk mot en avgift. Nätverket byter fokus varje år och under 2024 var fokus matsvinn och hade då 17 ICA Maxi butiker från region Stockholm som deltagare. Initiativet träffas fysiskt vid två tillfällen samt flera gånger digitalt under året, främst för att dela kunskap och erfarenheter. Under året med fokus på matsvinn har nätverket tagit fram en lista på bra åtgärder genom en gemensam workshop. ICA:s hållbarhetsledare organiserar nätverket.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden är att minska matsvinnet samt att öka lönsamheten i butiken. Som *nyckeltal* har initiativet ”matsvinn i viktandel och i kronor”. Varje enskild butik i nätverket har ett *mål*. Det finns ett *mätssystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. Som *orsaker* till matsvinn anges okunskap pga. personbyte eller bristande kunskap vid inköp eller hantering.

Måluppfyllelse

Butikerna som är del av nätverket har minskat sitt matsvinn mer än de ICA butiker som inte deltagit. Därtill har de flesta butiker nått de mål som satte upp.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 12 månader (2024)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 85 000 SEK inkl personalkostnader

Rullande kostnader: 136 000 SEK inkl personalkostnader

Miljöpåverkan:

Inget tryckt material, ingen extra kylresurs

Extra transporter: för utbildningen reste två personer med tåg inom Sverige

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: 166 ton

Ekonomiska nyttor: 2,9 miljoner SEK

Miljönyttor:

Klimatpåverkan: 602 851 kg CO₂eq

Vattenanvändning: 1023 956 m³ H₂Oeq

Sociala nyttor: N/A

Systempåverkan

Initiativet medför bättre kunskap om butiksdrift samt bättre samarbete mellan nätverkande butiker. Därtill har donation ökat vilket motarbetar matfattigdom.

Långsiktig hållbarhet

Hållbarheten över tid säkerställs via organisatoriskt stöd, säkerställande av tillgång till personal, infrastruktur och teknologi, samt en långsiktigt strategisk plan. Förslag finns på att matsvinnet återigen ska vara fokus under 2026 eftersom det är ett prioriterat område för ICA.

Spridnings- och skalningspotential

Nätverket är öppet för samtliga ICA butiker oberoende av butikens storlek eller koncept. Initiativet kan överföras till andra verksamheter.

Framgångsfaktorer och hinder

Initiativet kännetecknas av ett starkt engagemang från butikerna som deltar. Att deltagande butiker behöver betala en avgift för deltagande i nätverket stärker detta. Dock kan avgiften även ses som hinder då mindre, resurssvaga butiker inte kan prioritera deltagandet i nätverkandet.

EFFEKTIVISERING AV LEVERANSKEDJAN

Namn: Rädda maten

Organisation: Martin & Servera AB

Geografisk omfattning: Nationell

2019 – pågående

Beskrivning

Initiativet "Rädda maten" säljer ut mat som riskerar att bli matsvinn till reducerat pris till Martin & Serveras kunder. Företagets inköpsavdelning avgör vilka varor ska säljas ut och vilken volym är tillgänglig. Prissättningen har tidigare skötts manuell men görs numera med en AI-lösning. "Maträddarna" ansvarar för att genomföra initiativet där produkterna läggs ut på försäljningssidor och kunder kan göra beställningen själva.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden är att minska matsvinnet samt att öka försäljningen och möta konkurrenters utbud av prisnedsatta varor. Som *nyckeltal* har initiativet "matsvinn i kg". Martin & Servera har som *mål* att halvera sitt matsvinn från 2018 till 2025. Det finns ett *mätssystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. Som *orsaker* till matsvinn anges felaktiga volym i inköp till exempel pga. väder eller kampanjer från konkurrerande aktörer och främst krav på hållbarhetsdagar från kunder.

Måluppfyllelse

Verksamhetsmålet sträcker sig till 2025 och utvecklingen ligger i linje med målet. Därför kan det antas att målet kommer nås med 2025.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 12 månader

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 1,3 miljoner SEK

Rullande kostnader: 1,2 miljoner SEK inkl personalkostnader

Miljöpåverkan:

Inget tryckt material, ingen extra kylresurs och inga extra transporter

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: 253 ton

Ekonomiska nyttor: 5,2 miljoner SEK

Miljönyttor:

Klimatpåverkan: 1037 099kg CO₂eq

Vattenanvändning: 1879 458 m³ H₂Oeq

Sociala nyttor: Nuvarande finns det 2 heltidsanställda ("maträddare") för att underhålla verksamheten

Systempåverkan

Initiativet påbörjades innan corona-pandemin och under pandemi-restriktionerna kunde flera restauranger sänka sina kostnader genom att köpa in varor till kraftigt reducerade priser.

Långsiktig hållbarhet

Hållbarheten över tid säkerställs via organisatoriskt stöd, säkerställande av tillgång till personal, infrastruktur och teknologi, ekonomisk hållbarhet, utbildning av personal samt en långsiktigt strategisk plan.

Spridnings- och skalningspotential

Vid uppstart riktade sig "Rädda maten" endast till befintliga e-handelskunder. Efter en IT-utveckling 2021 finns varorna tillgängliga för alla kunder som loggar in på websidan.

Framgångsfaktorer och hinder

Framgångsfaktorer är rätt prissättning och tillgänglighet för samtliga kunder. Utvecklingen av IT-lösningar har medfört att säljare som tidigare sålde ut varor manuellt, numera kan återgå till sina vanliga arbetsuppgifter. Därtill har initiativet bidragit till att möta konkurrerande verksamheter. *Hinder:* Rädda maten krävde utveckling av IT-lösningar.

7.2 Initiativ som fokuserar på förändrat konsumentbeteende

FÖRÄNDRAT KONSUMENTBETEENDE

Namn: Hacka maten

Organisation: Livsmedelsverket

Geografisk omfattning: Nationell
2023

Beskrivning

"Hacka maten" är en kampanj från Livsmedelsverket som sprids i deras sociala medier (Facebook och Instagram) och riktar sig mot konsumenterna. Kampanjmaterialet har också delats av andra myndigheter (tex Naturvårdsverket eller Jordbruksverket) samt av olika kommuner i Sverige. Kampanjen har pågått under 2 veckor och består av sju olika annonser eller "life hacks" som tipsar hur konsumenterna kan rädda mat från att bli avfall.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden är att minska matsvinnet hos konsumenterna genom ökad kunskap. Som *nyckeltal* har initiativet "räckvidd" (dvs antal unika visningar i sociala medier), "exponering" samt "frekvens" (dvs antal upprepade visningar). *Målet* har varit att nå ut till fler konsumenterna än året innan jämfört med liknande initiativ. Det finns ett *mätssystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. Livsmedelsverket anger bristande kunskap som *orsak* till matsvinn hos konsumenterna.

Måluppfyllelse

Målet att nå ut till fler konsumenterna än 2022 har uppnåtts. Räckvidden för kampanjen 2022 var ca 100 000 konsumenterna, 2023 över en miljon.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 2 veckor (2023)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 235 000 SEK exkl personalkostnader

Rullande kostnader: N/A

Miljöpåverkan: N/A

432 nedladdningar – oklart hur många exemplar har verkligen skrivits ut, ingen extra kylresurs och inga extra transporter

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: N/A

Ekonomiska nyttor: Kan inte beräknas pga att information om minskat matsvinn inte är tillgänglig

Miljönyttor: Kan inte beräknas pga att information om minskat matsvinn inte är tillgänglig

Sociala nyttor: N/A

Systempåverkan

Förutom minskat matsvinn har kampanjen även inspirerat till hälsosamma matvanor.

Långsiktig hållbarhet

Eftersom åtgärden inte är aktiv längre har hållbarheten över tiden inte fastställts.

Spridnings- och skalningspotential

Materialet har använts av andra myndigheter och kommuner både i deras sociala medier och som printat material som kan användas i utbildningar.

Framgångsfaktorer och hinder

Kampanjen inkluderade affischer, sociala medier-kit och anpassat material för kommuner vilket underlättade spridningen vilket har varit en *framgångsfaktor* för initiativet. Därtill bestod den av enkla budskap som syftar åt att förändra en vana i taget samt ett gediget pressarbete som framhävde kampanjen utanför Sociala medier. Som *hinder* kan anges att en social kampanj endast är tillgänglig under en begränsad tid samtidigt som det finns hård konkurrens i mediebruset.

FÖRÄNDRAT KONSUMENTBETEENDE

Namn: Resterkocken

Organisation: Sysav

Geografisk omfattning: Nationell

2017 – pågående

Beskrivning

Resterkocken är en skoltävling för barn och ungdomar framtagna av Sysav, ett aktiebolag i Sydsåne som ägs av 14 kommuner och som ansvarar för avfallshanteringen i dessa kommuner. Tävligen är webbaserad och barn/ungdomar tävlar med sitt bästa recept för att rädda matrester. Vinnarna får en peng till klasskassan även om enskilda skolelever också kan tävla. Tävligen stöds via fysiska och digitala utskick samt kampanjer på sociala medier samt samarbete med influencers.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden är att minska matsvinnet hos hushåll genom att skol eleverna sprider vidare kunskapen i sitt hem. Som *nyckeltal* har man valt "hur många elever som deltar i tävligen" och som *mål* har man satt att deltagandet ska öka varje år. Det finns ett *mätsystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. Som *orsaker* till matsvinn anges okunskap om olika livsmedels hållbarhet och hur de kan användas.

Måluppfyllelse

Initiativet har inte nått sina uppsatta mål på grund av oförsebara hinder såsom pandemin.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 12 månader (2024)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 110 000 SEK

Rullande kostnader: 362 924 SEK exkl personalkostnader

Miljöpåverkan: N/A

Viss tryckt material såsom broschyrer, ingen extra kylresurs och inga extra transporter

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: N/A

Ekonomiska nyttor: Kan inte beräknas pga att information om minskat matsvinn inte är tillgänglig

Miljönyttor: Kan inte beräknas pga att information om minskat matsvinn inte är tillgänglig

Sociala nyttor: N/A

Kostnad/nådd elev: 0,32 SEK/konsument

Systempåverkan

Initiativet medför ökad kunskap om livsmedel hos deltagande elever och även hos deras familjer. Elever har involverat skolkök och de närmsta mataffärerna.

Långsiktig hållbarhet

Säkerställs via tillgång till personal, infrastruktur och teknologi. Det saknas andra faktorer såsom ekonomisk hållbarhet eller en långsiktigt strategisk plan.

Spridnings- och skalningspotential

Tävlingen har startats av Sysav men nu deltar även kommuner utanför Sydsåne och har därför spridits till nationell nivå.

Framgångsfaktorer och hinder

Som *framgångsfaktorer* anger Sysav att initiativet är tillgängligt via webben. Som ett *hinder* anges bristande tid från lokala resurser som behöver marknadsföra initiativet på lokalt plan.

7.3 Initiativ som fokuserar på omfördelning av livsmedel

OMFÖRDELNING AV LIVSMEDEL

Namn: Allwin

Organisation: Allwin

Geografisk omfattning: Nationell

2010 – pågående

Beskrivning

Allwin redistribuerar potentiellt matsvinn från livsmedelsbutiker. Mottagare är trossamfund i Göteborg och Stockholm som delar ut matkassar eller använder maten i sin egen verksamhet. Initiativet har inget eget lager utan levererar direkt till mottagande organisationer. Initiativet har tagit fram riktlinjer för donation som ska följas av donatorerna. Allwin tar ut en kostnad för donatorer och mottagare som täcker kostnaden för logistiktjänsten som redistributionen innebär.

Måluppfyllelse

Allwin förhindrar genom sin verksamhet ungefär 200 ton matsvinn per år, dock har målet om 100 000 måltider per dag inte nåtts.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 12 månader (2024)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 2 065 SEK

Rullande kostnader: 5 miljoner SEK

Miljöpåverkan:

Transport: 150 000 km

Inget tryckt material, ingen extra kylresurs

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: 200 ton

Ekonomiska nyttor: 13,3 miljoner SEK

Miljönyttor:

Klimatpåverkan: 746 219 kg CO₂eq

Vattenanvändning: 867 622 m³ H₂Oeq

Sociala nyttor: 5 heltidsanställda från Samhall idag som har fått utbildning inom livsmedelssäkerhet

Långsiktig hållbarhet

Hållbarheten över tid säkerställs via organisatoriskt stöd, tillgång till personal, infrastruktur och teknologi, ekonomisk hållbarhet, utbildning av personal samt en långsiktigt strategisk plan.

Spridnings- och skalningspotential

Initiativet startades under 2005 som ett projekt och har sedan dess omvandlats till ett företag med fler anställda och egna lastbilar. Under 2018 – 2023 var initiativet också verksamt i Malmö men idag är verksamheten fokuserad kring Göteborg och Stockholm.

Framgångsfaktorer och hinder

Initiativet har varit *framgångsrikt* pga. sitt nära samarbete med kunder/donatorer och mottagare, samt att verksamheten har drivits som ett professionellt företag inom ramen för livsmedelshantering. Som *hinder* anges konkurrerande verksamheter med volontärer/ obetald arbetskraft som hämtar donationer gratis samt att det har varit billigare för potentiella donatorer att slänga maten.

OMFÖRDELNING AV LIVSMEDEL

Namn: Matcentralen

Organisation: Göteborgs Stadsmission

Geografisk omfattning: Kommun

2019 – pågående

Beskrivning

Matcentralen är Göteborgs Stadsmissions logistikverksamhet för hanteringen av mat som riskerar att bli matsvinn. Donatorer är främst livsmedelsgrossister och livsmedelsindustrin samt några större butiker. Matcentralen hämtar maten från donatorn, granskar den på lagret samt distribuerar den till mottagare såsom Göteborgs Stadsmissionens egna verksamheter inkl Matmissionen i Trollhättan, stödverksamheter som delar ut matkassar eller trossamfund utanför Göteborg Stadsmissionens verksamhet. Både interna verksamheter inom Stadsmissionen och organisationer utanför Stadsmissionens verksamhet betalar en avgift för lagerhållning, hantering och transport.

Måluppfyllelse

Målet om utdelning av matkassar har nåtts men målet om hanterat matsvinn kräver fler insatser.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 12 månader (2024)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 3 miljoner SEK

Rullande kostnader: 4,5 miljoner SEK

Miljöpåverkan:

Transport med bil: 30 000 km

Inget tryckt material, ingen extra kylresurs

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: 500 ton

Ekonomiska nyttor: 9,3 miljoner SEK

Miljönyttor:

Klimatpåverkan: 2 324 771 kg CO₂eq

Vattenanvändning: 4 193 891 m³ H₂Oeq

Sociala nyttor: Initiativet har resulterat i flera nya anställda och volontärer

Systempåverkan

Initiativet medför minskad matfattigdom genom att omfördela livsmedel till socialt och ekonomiskt utsatta grupper. Därtill har den generat fler tillfällen att arbetsträna.

Spridnings- och skalningspotential

Initiativet har skalats upp från projekt till ordinarie verksamhet och från ett mindre lager till ett större. Initiativet finns numera även i Skåne, Östergötland, Umeå, Trollhättan, Örebro, Karlskoga och Stockholm och drivs där av respektive Stadsmission.

Framgångsfaktorer och hinder

Initiativet har utvecklat rutiner och regelverk för donatorer som underlättar för dessa i donationen vilket är en *framgångsfaktor*. Som *hinder* nämns att ansvaret över potentiellt matsvinn är otydligt inom större företag och det inte finns rutiner för att donera.

7.4 Initiativ som fokuserar på förebyggande åtgärdsprogram

FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDSPROGRAM

Namn: SAMS (Samarbete för minskat matsvinn)

Organisation: Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Naturvårdsverket (RU Matsvinn), IVL samt över åren olika antal deltagare

Geografisk omfattning: Nationell

2020-2025

Beskrivning

Initiativet är en frivillig branschsammanlutning där aktörer från alla delar av livsmedelskedjan (exklusive hushåll) samarbetar för att stoppa matsvinnet i Sverige. SAMS finansieras till ca 50% av deltagare och till 50% av regeringsuppdraget för minskat matsvinn. SAMS förvaltas av ett oberoende kansli som drivs av IVL Svenska Miljöinstitutet. SAMS arbete utgår ifrån arbetsgrupper som fokuserar på olika åtgärder, bland annat att fram en metod för mätning och datainsamling. Arbetet har även resulterat i flera fristående utvecklingsprojekt. SAMS kommer avslutas med 2025 i samband med att regeringsuppdraget upphör.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden är att minska matsvinnet i hela livsmedelskedjan. Som *nyckeltal* har initiativet ”matsvinn i kg”. SAMS har som *delmål* för deltagare att data rapporteras i enlighet med SAMS mall för respektive delbransch, att dialoger hålls med andra aktörer i värdekedjan och andra deltagare i SAMS, att deltagare har en plan för att minska matsvinnet i egna organisationen, att en svinnrevision utförs varje tredje år, att matsvinn finns inkluderat utbildningar samt att deltagaren kommunicerar om SAMS på sina egna hemsidor och via LinkedIn. Det finns ett *mätsystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. SAMS har fastställt olika *orsaker* till matsvinn beroende på del av kedjan.

Måluppfyllelse

SAMS deltagare har uppnått sina delmål.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Referensperiod: 12 månader (mid 2020 – mid 2021)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: ca 20 000 SEK (domän, logotype, startmöte, årsrapport)

Rullande kostnader: ca 1 miljoner SEK/år

Miljöpåverkan: Tryckmaterial såsom årsrapporter och resor av kansliet och deltagare, ingen extra kylresurs

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: Kan inte anges då endast uppkommen mängd matsvinn har mätts, inte förhindrad mängd

Ekonomiska nyttor: Kan inte anges då endast uppkommen mängd matsvinn i kg har mätts, inte ekonomiskt värde

Miljönyttor: Kan inte beräknas pga förändringar i deltagande företag

Sociala nyttor: 5 heltidsanställda från Samhall idag som har fått utbildning inom livsmedelssäkerhet

Systempåverkan

SAMS har initierat utvecklingsprojekt inom tex donationer, vilket minskat matfattigdom.

Långsiktig hållbarhet

Åtgärden kommer upphöra med 2025 på grund av:

- Organisatoriskt stöd har varit bristfälligt på grund av omsättning i styrgruppen, – Brist på personalresurser i arbetsgrupper
- Kortsiktigt finansiering via deltagare
- Långsiktig strategisk plan har påbörjats av styrgruppen men inte slutförts

Spridnings- och skalningspotential

Frivilliga branschsammanlutningar finns i flera länder vilket visar på skalbarhet och att åtgärden går att överföra. Dock har åtgärden olika organisatoriska upplägg i olika länder.

Framgångsfaktorer och hinder

Som *framgångsfaktorer* ses deltagarnas engagemang, att SAMS har initierat och levererat utvecklingsprojekt, samlat branschen kring fokusfrågor tex mätetal och mallar för datainsamling, kunskapsspridning samt att man var en neutral arena för dialog mellan aktörerna.

Hinder: Otydlig ansvarsfördelning mellan företag, branschorganisationer och kansli, otydlig beställare (flera myndigheter), kortsiktig finansiering för ett gränsöverskridande arbete, svårt att få engagerade personer att arbeta i arbetsgrupper på grund av konkurrens om resurserna

7.5 Initiativ som fokuserar på valorisering

VALORISERING

Namn: Rester till djurfoder
Organisation: Greenfood AB
Geografisk omfattning: Kommun
2023 – pågående

Beskrivning

För att minska Greenfoods restflöden som till exempel melonskal undersökte företaget möjligheten att donera detta som foder. Mottagaren är en nötköttsproducent för naturbeteskött och som har behov av leverans av foder varje dag. Hanteringen kräver att Greenfood registrerar sig som foderföretag och innebär därför ytterligare kontrolltillsyn utöver den som krävs som livsmedelsproducent.

Tydlighet och kvalitet i åtgärdens utformning

Syftet med åtgärden är att minska matsvinnet. Som *nyckeltal* har initiativet "matsvinn per affärsområde i procent". Greenfood har som *mål* att minska sitt matsvinn med 45 procent mellan 2019–2029. Det finns ett *mätssystem* för att följa utvecklingen av valda nyckeltal. *Orsaker* till matsvinnet: Matsvinnet som hanteras kan inte förebyggas då den består av de oätliga delar som uppstår under produktionen.

Måluppfyllelse

SMålet för 2029 om att minska sitt matsvinn har redan uppfyllts.

Ekonomisk och klimatmässig effektivitet

Redistribution har valts som klassificering för beräkningen

Referensperiod: 12 månader (2024)

RESURSER:

Kostnader:

Uppstartskostnad: 200 000 SEK

Rullande kostnader: uppskattas till 50 000 SEK inkl personalkostnader. Dessa är integrerat i verksamheten och efter grundutbildning och justeringar uppstår inga nya personalkostnader

Miljöpåverkan:

Transport: 10 000 km

Inget tryckt material, ingen extra kylresurs

RESULTAT:

Förhindrat matsvinn: 3 000 ton

Ekonomiska nyttor: 90,1 miljoner SEK

Miljönyttor:

Klimatpåverkan: 4 326 189 kg CO₂eq

Vattenanvändning: 15 242 712 m³ H₂Oeq

Sociala nyttor: N/A

Systempåverkan

Under projektets gång har företaget ökat sin kunskap om lagstiftningen som krävs för att bli foderproducent.

Långsiktig hållbarhet

Hållbarheten över tid säkerställs via organisatoriskt stöd, säkerställande av tillgång till personal, infrastruktur och teknologi, ekonomisk hållbarhet, utbildning av personal samt en långsiktigt strategisk plan.

Spridnings- och skalningspotential

Initiativet har skalats upp i Sverige samt planeras även införas i företagets produktionsanläggning i Finland.

Framgångsfaktorer och hinder

Som *framgångsfaktorer* nämns engagerad personal. *Hinder*: Det saknas tydligt vägledning från myndigheter gällande lagstiftning/tillsyn som krävs för att donera matsvinn som djurfoder. Eftersom donatorn klassas som foderproducent medför initiativet fler kontroller, tillstånd och mätningar.

Rapporten uttrycker nödvändigtvis inte
Naturvårdsverkets ställningstagande.
Författaren svarar själv för innehållet
och anges vid referens till rapporten.

Utvärdering av åtgärder för minskat matsvinn

Utvärdering av 10 svenska åtgärder med metod
framtagen av EU:s Joint Research Centre

Det saknas ofta data och beskrivningar av effekten av genomförda åtgärder för minskat matsvinn både i Sverige, och internationellt. Rapporten ger en bild av effekten av ett urval genomförda åtgärder, men visar även på vad som är viktigt att tänka på vid utformning av förebyggande projekt.

Detta projekt initierades för att undersöka och sprida kunskap om hur olika aktörer kan utvärdera effekten av de åtgärder för minskat matsvinn som de genomför. Inom ramen för projektet har därför tio olika initiativ utvärderats enligt en internationell utvärderingsmetod framtagen av EU:s Joint Research Centre. Enligt metoden bedöms genomförda åtgärder utifrån sex kriterier: kvalitet i utformning, måluppfyllelse, ekonomisk och klimatmässig effektivitet, systempåverkan, långsiktig hållbarhet samt skalbarhet och överförbarhet.



Livsmedelsverket



Jordbruks
verket