



MINSKA MATSVINNET!

Tips och åtgärder
för alla led i
livsmedelskedjan



MATSVINN ÄR EN DEL AV MATAVFALLET

Matsvinn är mat som skulle kunna ha ätits om maten behandlats annorlunda och ätits upp i tid.



MINDRE SVINN, MER MAT

Cirka 1/3 av den mat som produceras globalt hamnar aldrig i någons mage.



MINDRE SVINN, BÄTTRE MILJÖ

Matsvinnet från svenska hushåll motsvarar utsläppet av växthusgaser från 200 000 bilar varje år.



MINDRE SVINN, VÄRNAR RESURSER

All matproduktion
påverkar miljön.
Svinn påverkar
helt i onödan.



MINDRE SVINN, SPARAR PENGAR

En tvåbarnsfamilj i Sverige kan spara cirka 4000 kr per år om svinn från mat och dryck halveras.



BIOGAS ÄR BRA, MINSKAT MATSVINN BÄST

Ur klimatsynpunkt är det cirka 10 gånger mer effektivt att förebygga matavfall än att använda matavfallet för biogasproduktion.



MATSVINN UPPSTÅR I HELA LIVSMEDELSKEDJAN

Varför uppstår svinn?

Se filmen



SÅ MYCKET SLÄNGER VI I SOPORNA

Matsvinn i soporna för de olika leden i livsmedelskedjan, kilo per person i befolkningen, år 2012

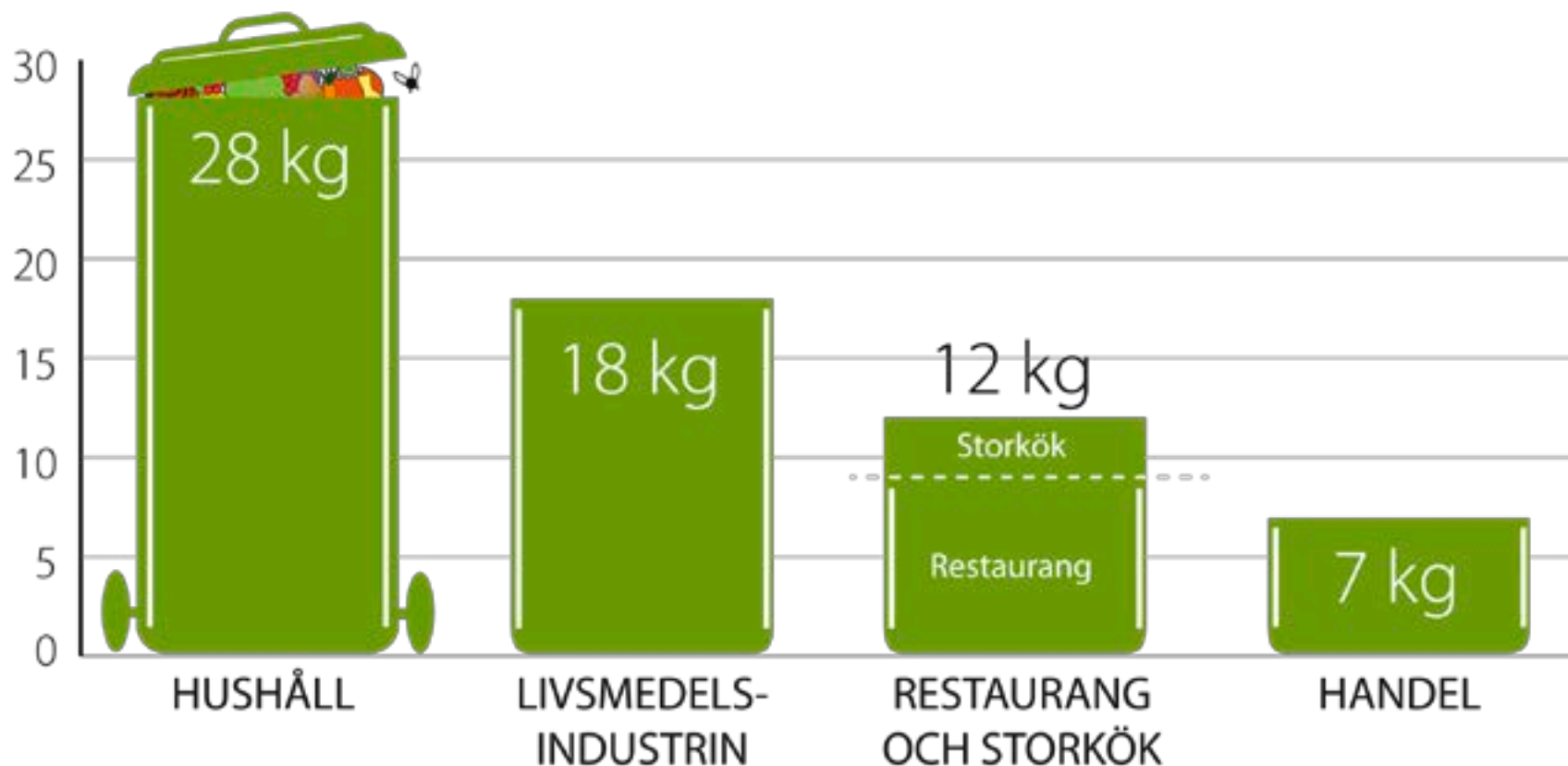
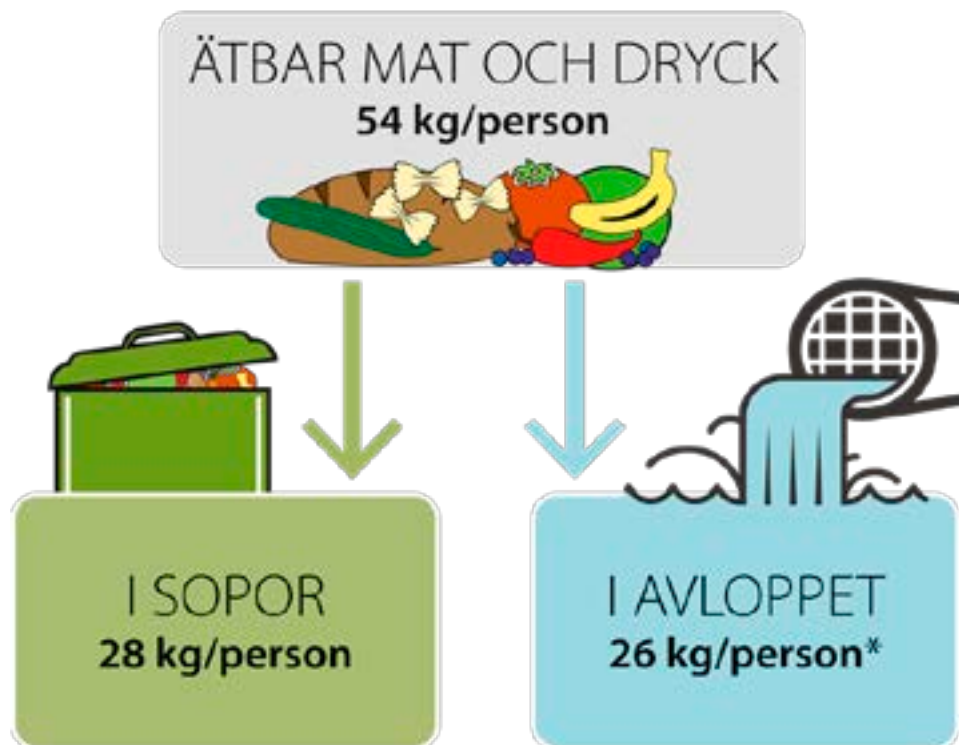


Illustration: SCB:s kommunikationsavdelning

EN HALV MILJON TON ÄTBAR MAT OCH DRYCK SLÄNGS

Antal kg per capita ätbar mat som slängs i svenska hushåll, år 2014



*Baserat på en skattad population där hushåll med matavfallskvärg inte ingår.

Illustration: SCB:s kommunikationsavdelning

Matsvinnet har
minskat i
Sverige, det är
en bra början.

FN:S NYA HÅLLBARHETSMÅL FÖR MATSVINN



Matsvinnet ska till 2030:

- halveras i butik- och konsumentledet
- och minskas i alla andra led.



Matsvinn inom primärproduktionen

De vanligaste orsakerna till svinn är:

- bristande kvalitet
- oönskat utseende
- överproduktion
- förluster vid skörd och lagring
- kött som inte tas tillvara

Så kan primärproduktionen minska matsvinnet

- Minska utsortering av frukt och grönt på grund av färg och form.
- Begränsa växtsjukdomar och växtskadegörare.
- Vidta större försiktighet vid skörd och hantering.
- Ordna bättre lagringsförhållanden för vegetabilier.
- Förbättra produktionsplaneringen för minskad överproduktion.

Så kan primärproduktionen minska matsvinnet

- Förbättra djurhälsan och avla för friskare djur.
- Minska mängden bifångster av fisk.
- Minska antalet tjurkalvar av mjölkkras genom könssorterad sperma.
- Forska på möjligheten att könssortera ägg för att komma ifrån avlivning av tuppsycklingar.

Så kan primärproduktionen minska matsvinnet

- Undersöka möjligheten att:
 - öka produktionstiden för värphöns för att minska antalet tuppsycklingar som avlivas
 - att använda fler värphöns till livsmedel efter avslutad värpning.
- Hitta avsättning för produkter som inte tas tillvara idag, till exempel:
 - frukt och grönt med oönskat utseende
 - hästkött
 - bifångster av fisk.



Matsvinn inom livsmedelsindustrin och förädlingen

Det finns stor potential för att minska matsvinnet.



Så kan livsmedels- och förädlingsindustrin minska matsvinnet

- Mäta matsvinnet.
- Förbättra hygien och rengöringen vid byte mellan produkter i produktionslinjer.
- Välja rätt datummärkning.
- Se över hur biprodukter kan användas i produktutvecklingen.
- Utveckla förpackningar som minskar matsvinnet.

Så kan livsmedels- och förädlingsindustrin minska matsvinnet

- Ha tätare samarbete mellan beställare och leverantörer för att förbättra prognosarbetet och bygga in flexibilitet i beställningar.
- Se över kontrakt och återtag av osålda varor.
- Öka rådgivning och kunskapsspridning.



Matsvinn hos grossister och i butiker

Cirka 70 - 90 procent av matavfallet i butiker är matsvinn. Mycket mat svinns för att kunderna väljer bort matutbudet av estetiska skäl - vilket inte är detsamma som kvalitet.

Så kan grossister och butiker minska matsvinnet

- Mäta matsvinnet.
- Använda verktyg för produktionsplanering och beställning i samverkan med leverantörer.
- Se över sortimentbredden.
- Mer varsam hantering och exponering.
- Använda rätt temperatur vid kylförvaring.
- Förändra rabatterbjudanden så att de inte medför ökat matsvinn.

Så kan grossister och butiker minska matsvinnet

- Se över estetiska krav som inte är relevanta för matkvalitén.
- Skilja på Bäst-före och Sista förbrukningsdag.
- Tillaga mat i butik.
- Öka kunskapen, informera kunder.
- Införa ett tydligt ansvar för matavfallet/matsvinnet och införliva frågorna i miljöarbetet.



Matsvinn på restauranger, i storkök och skolor

Det finns många lyckade projekt som visar att det går att både minska matsvinnet och spara pengar.





Matsvinn på restauranger, i storkök och skolor

Faktorer som påverkar matsvinnet:

- Köksorganisation
- Kunskap och kompetens
- Kommunikation
- Måltidsmiljö

Så kan restauranger, storkök och skolor minska matsvinnet

- Mäta och följ upp matsvinnet.
- Planera för att undvika matsvinn.
- Titta, lukta, smaka och skilja på "Bäst före-datum" och "Sista förbrukningsdag".
- Hålla låg kyltemperatur, 4-5 grader.
- Införa rutiner för bufféserving.
- Ha trivsamt miljö.
- Involvera matgäster.

Så kan restauranger, storkök och skolor minska matsvinnet

- Erbjud kunderna att ta med sig sina matrester hem.
- Se över estetiska krav som inte är relevanta för matkvalitén.
- Öka kunskapen, informera kunder.
- Införa ett tydligt ansvar för matavfallet/matsvinnet, införliva frågorna i miljöarbetet.



Matsvinn i svenska hushåll

De flesta är omedvetna om hur mycket mat de slänger.



Så kan hushållen minska matsvinnet

- Planera inköpen:
 - Titta i skåpen innan inköp.
 - Köp inte mer än det du gör av med.
- Förvara maten rätt.
- Kylskåpstemperatur + 4–5 °C.
- Äta upp maten i tid, äldst mat längst fram.

Så kan hushållen minska matsvinnet

- Köpa ”ät snart” och ”fula grönsaker och frukter” för att minska matsvinn i butiker.
- Ta tillvara på rester:
 - gör en plockmåltid
 - använd dem i en ny maträtt
 - frys in
 - lägg ledsna grönsaker i en skål med kallt vatten.

Skilj på ”Bäst före-datum” och ”Sista förbrukningsdag”

- **Bäst före-datum** är en kvalitetsmärkning.
 - *Titta, Lukta, Smaka!*
- **Sista förbrukningsdag** är en hållbarhetsmärkning.
 - Det är *inte* tillåtet att sälja eller att skänka bort mat som passerat detta datum.



Så kan kommuner arbeta med matsvinn

- Öka invånarnas medvetenhet om matsvinn.
- Matsvinn - i kommunala avfallsplaner.
- Utbilda kommunens verksamheter, till exempel skolkök och andra storkök.



Så kan branschorganisationer arbeta med matsvinn

- Sprida kunskap om matsvinnnsfrågan till sina medlemmar.
- Ge förslag till åtgärder.
- Lyfta fram goda exempel.

Samverkan i ett nätverk för att minska matsvinnet



- SaMMa = samverkan för att minska matsvinnet.
- Nätverk för myndigheter, branschaktörer, forskare, intresseorganisationer, kommuner, med flera.
- Kunskapsutbyte och dialog.
- Cirka 80 medlemsorganisationer.
- Öppet för alla som vill arbeta gemensamt med frågan.

Gemensamt regeringsuppdrag 2013 – 2015 om minskat matsvinn



- Fler kartläggningar om matsvinn i livsmedelskedjan
- Kampanj till konsumenter
- Stoppamatsvinnet.nu
- Samverkan
- Goda exempel



**MINSKA MATSVINNET!
LYCKA TILL!**