

MATSVINN Hur kan Sverige minska det?

I juni 2018 gav Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket ut sin handlingsplan¹ för minskat matsvinn, bestående av 42 åtgärds punkter. Denna policy brief redovisar reflektioner kring dessa punkter, liksom rekommendationer för ytterligare åtgärder, utifrån forskning om matsvinn gjord vid SLU, Sveriges lantbruksuniversitet.

SÄTT MÅL FÖR MINSKAT MATSVINN

FN antog 2015 ett globalt mål för minskat matsvinn, SDG 12.3, som uttrycks: *"By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses"*².

Sverige saknar ännu ett formellt mål, men Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket avser att ta fram ett nationellt etappmål inom miljömålssystemet utifrån FN:s mål.

Ett mer vetenskapligt baserat mål publicerades i tidskriften Nature oktober 2018.³ I studien har olika scenarier för att klara livsmedelssystemet inom planetens gränser beräknats. Bara om man kombinerar de mest ambitiösa åtgärderna klarar man målet till 2050. Matsvinn och förluster måste då minska med 75 % från basåret 2010.

Därför bör målet för matsvinn formuleras i två steg: 50 % minskning till 2030 och 75 % minskning till 2050.



Foto: Ingrid Strid, SLU

I Sveriges butiker slängs varje år tusentals ton mat, bland annat mycket frukt och grönt som exempelvis bananer, tomater och sallat, men även mycket bröd, mejeriprodukter, färdigrätter, charkprodukter och kött.

Rekommendationer

- 1 Formulera nationella mål för Sverige: 50 % mindre matsvinn 2030 75 % mindre matsvinn 2050
- 2 Prioritera svinnet av animalier för att snabbt få ner miljöbelastningen.
- 3 Inför ett nationellt svinndatacenter dit aktörerna rapporterar in data, som kan tydliggöra "hot spots" för att stimulera forskning och innovation.
- 4 Utred producentansvar för maten.
- 5 Kräv att alla aktörer som hanterar mat har en "plan B" upprättad i förväg, för hur överskottsmat ska hanteras för att komma tillgodo som mat när, inte om, svinnet uppstår.
- 6 Uppdra åt Skolverket att införa matbedömning i läroplanen och att utöka ämnet Hem- och konsumentkunskap
- 7 Folkbilda om bäst-före-märkningens innebörd, matbedömningar och matsvinnets konsekvenser.
- 8 Fortsätt arbetet kring optimal (sänkt) förvaringstemperatur i kylkedjan.
- 9 Utmana färskvarunormen. Vilka livsmedel kan med fördel hanteras i fryst eller torkat skick?
- 10 Kartlägg svinnet i alla delar av livsmedelssystemet, och även de djur som i dagsläget inte används för livsmedelsändamål, så som hästar, värphöns och getter.



Förluster sker i alla led i livsmedelskedjan, från djur som avlivas och går till destruktion, till mat och dryck som slängs i hushållen.

PRIORITERA DET ANIMALISKA MATSVINNET

Globalt sett är det ca 5 gånger större produktionsvolymer av vegetabiliska handelsvaror än av animaliska, inklusive det som används som djurfoder. Samtidigt står animaliska livsmedel för generellt sett mycket högre klimat- och annan miljöpåverkan^{4,5}. Detta innebär att det är mer effektivt att minska svinnet av animaliska produkter, om det är de planetära gränserna vi vill skydda. Varje sparad kilo kött som leder till att nytt kött inte behöver produceras är en många gånger större vinst än ett motsvarande kilo potatis⁶.

Om halveringsmålet inte beaktas för vegetabilier och animalier var för sig, finns en risk att målet fylls ut av mestadels vegetabilier, utan att då leda till den önskade effekten. Åtgärder bör därför prioriteras för att snabbt få ner det animaliska svinnet, så att den första minskningen, ner till 50 %, till stor del minskar svinnet av animaliska livsmedel och förlusterna av hela djur. Notera även att detta svinnet och bör minskas genom att den totala konsumtionen av animaliska livsmedel minskas.

INFÖR ETT NATIONELLT SVINNDATACENTER

Det har länge funnits ett behov av att mäta och samla in matsvinsdata till ett nationellt center, för att få en noggrannare problembeskrivning och kunna följa utvecklingen. När sådan data blir tillgänglig, och visar på "hot spots", kommer detta kunna sporra forskning, innovation och utveckling. I Sverige finns redan lagar, organisation och finansiering för att samla in annan miljö- och avfallsdata, som kan fungera som förebild.

Det är viktigt att mätningar och nationell uppföljning kommer igång snarast, och det är troligt att det är finansieringsfrågan för denna datainsamling och databearbetning som är hindret för att komma vidare. Därför måste detta bli en prioriterad fråga för beslutsfattare.

PRODUCENTANSVAR FÖR MATEN

Sedan 1994 finns ett producentansvar för förpackningar där en avgift per förpackning finansierar retursystemet inklusive dess statistiksammanställning.

För maten inuti förpackningen finns ännu inget producentansvar, trots att det många gånger är innehållet som står för den största miljöbelastningen.

Det är rimligt att utreda om ett producentansvar för maten skulle lösa finansieringen både för merkostnader för cirkulering av överskottsmat och för svinndatacentret.

PLAN B FÖR ALLA SOM HANTERAR MAT

Handlingsplanen saknar förslag på skarpa styrmedel. Ett förslag på ett sådant är att professionella aktörer som hanterar mat har en avsättningsplan, "plan B", upprättad i förväg, för hur överskottsmat ska hanteras för att komma tillgodo som mat⁷ när, och inte om, en svinnsituation uppstår.

Med detta avses en plan för att garantera livsmedelssäkerheten och rädda förädlingsvärdet i möjligaste mån under matens redistributionsfas, där kyl- och frysmöjligheter liksom snabba och effektiva informations- och logistiksystem kan vara nyckelfaktorer för att lyckas. Butiker kan t.ex. laga luncher eller sälja råvaror till restauranger, förskolor kan sälja matlådor till familjer, grossister kan skänka överblivna varulager till välgörenhet, osv.

Inom andra samhällssektorer finns krav på att ha en plan som redovisar hur mål ska nås, exempelvis likabehandlingsplaner inom skolan, så det är rimligt att samhället ställer krav på att sådana planer finns om man menar allvar med målet om minskat matsvinn.

Om kravet på en avsättningsplan för överskottsmaten träder i kraft är det troligt att affärsmodeller med en högre

grad av resurshushållning gynnas, och att andrahandsmarknaden för mat ökar och därmed bidrar till en mer cirkulär ekonomi.

ANVÄND PROFESSIONELLA KÖKS KOMPETENS

Matsvinn i skolkök och restauranger har fått större uppmärksamhet det senaste decenniet. Då avses kökens nedströms matsvinn, det vill säga det som slängs från tallrikar, servering och kök. Det är mycket bra att de minskar detta, men med tanke på den stora matkompetens de professionella köken har, borde de även kunna bidra mer i arbetet att ta tillvara flödet av överskottsmat från handeln liksom ätbara, outnyttjade sidoströmmar från producenterna.

Som förädlare av uppströms matsvinn kan professionella kök bidra till att livsmedelskedjan i stort blir mycket resurseffektivare, vilket är svårare för privathushåll att klara.

DYNAMISK PRISSÄTTNING

En av de svinn drivande faktorerna hos dagens butikssystem är att det i princip bara finns ett pris för varje typ av vara, trots att mycket av svinnproblematiken handlar om att kvalitetsaspekten färskhet har förlorats. Vissa butiker sänker priset på varor när de närmar sig bäst-före-datumet, men denna strategi behöver utvecklas för att nå fler varor och för att få iväg dem i tid.

Rationella kunder väljer ofta den färskaste varan för det uppgivna priset, och varor med sämre datum riskerar då att bli svinn. Om det istället hade funnits en dynamisk prissättning som anpassades efter antalet dagar kvar till bäst-före-dag, skulle det troligen finnas en god marknad för varans alla olika förekommande datum i hyllraden.

Eftersom digital prisavläsning dominerar borde det gå att lägga in en kod för datum, som då kan styra priset och minska handelssvinn. Samtidigt finns en risk att det ökar svinn i hushållen om dessa inte klarar av att hantera mat med kortare hållbarhetstid. Här behövs mer forskning, gärna i samarbete med branschen.

INFORMATIONSSATSNING TILL KONSUMENTER

Den viktigaste informationen till konsumenter handlar om att föra ut budskapet att det är inköpen av mat som driver miljöbelastningen, eftersom inköpen ger en signal bakåt i kedjan att producera ny mat, och därmed att ny miljöbelastning uppstår. Matsvinn blir då ett problem i och med att konsumenterna kompenserar för slängd mat genom att köpa ny. Detta kan tyckas självklart, men

saknas ofta i informationsmaterial om matsvinn. Konsumenterna behöver uppmanas att ta ansvar för den mat de har köpt in så att den kommer till användning i tid, oavsett om de själva sätter tidsgränsen vid bäst-före-dagen eller gör en egen sensorisk bedömning.



Foto: Gunilla Leffler, SLU

MATBEDÖMNING IN I LÄROPLANEN

Skolan har en unik möjlighet att utbilda medborgarna i *hur* man med hjälp av syn, känsel, lukt och smak kan bedöma om ett livsmedel går att äta, vilka faror som inte kan upptäckas genom denna bedömningsmetod och vad som händer om man äter en dålig matvara. Detta borde ge blivande vuxna självförtroende nog att inte behöva slänga mat på grund av ogrundad rädsla, och kunskaper nog att undvika verkliga faror.

Oron att bli sjuk är den huvudsakliga orsaken till att inte äta mat vars bäst före-dag passerat⁸. Förslagsvis utvecklas, och inte minst utökas, ämnet Hem- och konsumentkunskap för att fylla denna kunskapslucka.

BEHÖVER VI BÄST-FÖRE-MÄRKNINGEN?

Med anledning av hur missvisande mycket av bäst-före-märkningen är med avseende på livsmedels säkerhet (vilket många konsumenter tror att den avser), och hur starkt bidragande den är till matsvinnproblematiken, bör det utredas om denna helt ska slopas och ersättas med enbart produktionsdatum. Ett alternativ är att producenterna måste påvisa en risk för försämrad livsmedels säkerhet för att få använda märkningen.

Samtidigt är det inte märkningen i sig det är fel på, utan hur den tolkas. Därför skulle en folkbildningskampanj kunna vara ett lika bra sätt att nå samma mål och samtidigt öka kunskapsnivån i samhället.

OPTIMAL FÖRVARINGSTEMPERATUR

Det pågår en diskussion om ifall Sverige borde ansluta sig till andra EU-länders rekommenderade förvaringstemperatur för kyld mat, och därmed sänka rekommendationen från +8 grader till +4 grader. Ju större miljöbelastning ett livsmedel har och ju mer det vanligtvis kasseras på grund av datum, desto starkare är argumentet för att investera kylenergi för att minska dess svinn.

Färskt kött har redan en rekommenderad temperatur på +4 C, men skulle enligt forskning vid SLU tjäna på att sänkas ytterligare, till +2 C⁹. Samtidigt minskar då utrymmet för temperaturvariation, om man vill undvika att varorna blir frysskadade.



Foto: Viktor Wränge

För stora volymer med relativt lågt svinn, såsom mejerivaror, är det inte lika självklart att det lönar sig ekonomiskt eller klimatomkostigt att sänka temperaturen (det beror bl.a. på hur elen framställts), åtminstone inte i handelsledet.

I konsumentledet kan vinsten med sänkt temperatur vara större och därför ändå motivera en kallare kylkedja. Det är önskvärt att riktlinjer för kylvaror utreds vidare och att riskanalyser för kassationer i alla olika led inkluderas.

UTMANA FÄRSKVARUNORMEN

Konserveringsmetoder för minskat matsvinn nämns. Här finns en stor potential att utnyttja för att minska svinn, eftersom det främst är färskvaror som orsakar matsvinn. Om en större andel mat distribuerades i fryst, torkat eller på annat sätt konserverat skick (exempelvis i förpackningslösningar som förlänger lagringsdugligheten), skulle med stor sannolikhet svinnet minska. För att veta om detta lönar sig miljömässigt bör ett antal studier göras för några olika typer av livsmedel. Ju mer miljöbelastande produktionen av matvaran är, desto större är chansen att det lönar sig miljömässigt att exempelvis fryslagra och frysdistribera den. I samband med detta behöver färskvarunormen utmanas, för att få konsumenter och kökspersonal att acceptera en större andel fryst mat för de varor där detta lönar sig miljömässigt.

Om köttfärs säljs fryst istället för kyl, finns potential för mindre svinn och då lönar det sig miljömässigt att frysa den. Men, för att inte orsaka svinn hos konsumenterna eller uppmuntra till hög köttkonsumtion, måste portionsbitarna vara små eller lätta att dela.



Foto: Hålsingestintan

BEHOV AV KARTLÄGGNINGAR

Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket föreslår att det görs nya respektive kompletterande kartläggningar av svinn och sidoflöden i primärledet och handelsledet. Det är mycket bra och har stor betydelse för fortsatt utveckling inom svinnområdet. Uttrycket "Bara det som syns finns", illustrerar att denna information behövs och kan leda till nya innovationer.

Forskning vid SLU har visat att det är stora förluster av djur inom primärproduktionen av mjölk, vilket därför motiverar fler insatser¹⁰. I primärledet behövs även en kartläggning över de djur som i nuläget inte utnyttjas som livsmedel och deras möjliga bidrag till köttproduktionen, exempelvis hästar, värphöns och getter. ■



Läs
mer

www.slu.se/matsvinn

Referenser:

1. Livsmedelsverket, 2018. Fler gör mer - Handlingsplan för minskat matsvinn 2030, pp. 38.
2. Förenta Nationerna (FN), 2015. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development, Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015, pp. 35.
3. Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., de Vries, W., Vermeulen, S. J., Herrero, M., Carlson, K. M., Jonell, M., Troell, M., DeClerck, F., Gordon, L. J., Zurayk, R., Scarborough, P., Rayner, M., Loken, B., Fanzo, J., Godfray, H. C. J., Tilman, D., Rockström, J., Willett, W., 2018. Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* 562(7728), 519-525.
4. Clune, S., Crossin, E., Vergheze, K., 2017. Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories. *Journal of Cleaner Production* 140(2), 766-783.
5. Röös, E., Sundberg, C., Tidåker, P., Strid, I., Hansson, P.-A., 2013. Can carbon footprint serve as an indicator of the environmental impact of meat production? *Ecological Indicators* 24 573-581.
6. Scholz, K., Eriksson, M., Strid, I., 2015. Carbon footprint of supermarket food waste. *Resources, Conservation and Recycling* 94, 56-65.
7. Eriksson, M., Strid, I., Hansson, P.-A. 2015. Carbon footprint of food waste management options in the waste hierarchy - a Swedish Case study. *Journal of Cleaner Production*, 93, 115-125.
8. Konsumentföreningen Stockholm, 2017. Attityder till datummärkning 2009-2017, pp. 9.
9. Eriksson, M., Strid, I., Hansson, P.-A., 2016. Food waste reduction in supermarkets - Net costs and benefits of reduced storage temperature. *Resources, Conservation and Recycling* 107, 73-81.
10. Strid, I., Röös, E., Tidåker, P., 2014. Förluster av svenskt nötkött inom primärproduktion och slakt. Rapport 2014:07, Jordbruksverket, Jönköping, Sverige.

Huvudförfattare och kontaktperson

Ingrid Strid, ingrid.strid@slu.se
matsvinnforskare, Institutionen för energi och teknik



OM SLU FUTURE FOOD

SLU Future Food är en forskningsplattform vid Sveriges lantbruksuniversitet som ska bidra till att livsmedelssystemen är ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbara.

Plattformen ska identifiera nyckelfrågor, generera vetenskap och söka nya lösningar i samverkan med andra.

Följ forskningen genom att prenumerera på

- nyhetsbrevet *Food for Thought*
- podden *Feeding your mind*

hemsida www.slu.se/futurefood
e-post futurefood@slu.se
twitter [@SLUFutureFood](https://twitter.com/SLUFutureFood)

