

**Miljö**

**Ekonomi**

**Avfall**

mindre  
**matsvinn.nu**

**morötter mot matsvinn**



# REAGERA

## – mot mindre matsvinn



**Med engagemang, kunskap och vördnad** för vår mat kan vi tillsammans minimera den mängd livsmedel som går till spillo. Storhushållens samlade erfarenheter tas tillvara i projektet [mindrematsvinn.nu](http://mindrematsvinn.nu).

**Livsmedel, medel för att skapa liv.** Inte för att generera sopor. Men av den mat vi producerar slängs cirka 30 % på vägen.

**Varje livsmedel har sin historia.** Odling eller uppfödning, transport, lagring och tillagning. Miljöpåverkan sker i varje led, och många arbetstimmar har lagts ned innan maten slutligen hamnar på tallriken.

**Att onödigt matsvinn kostar** mycket pengar och ger upphov till avfall är uppenbart. Men det är också ett stort slöseri med naturens resurser.

**Med en gemensam kraftsamling** kan alla offentliga kök utveckla sin egen kunskapsbank, skapa effektivare rutiner och verka för en god livsmedelskvalitet.



– Lek med tanken att nästan två av tio nya skolböcker gick direkt i papperskorgen. Matsvinnet i skolornas storkök ligger ungefär i samma procentuella storleksordning. Enbart de svenska elevernas tallriksskrap beräknas kosta 1,1 miljoner kr / dag.



– Över hälften av den mat som slängs är fullt ätbar.

# TILLSAMMANS – morötterna är många

**Allt fler uppmärksammar att matsvinn är en viktig miljöfråga.** Myndigheterna har formulerat konkreta mål när det gäller att minska spillet i livsmedelskedjan, samt att biologiskt återvinna mer av det matavfall som ändå uppkommer.

Matsvinn uppkommer i olika led, och problemet berör många olika aktörer. Om kommunernas offentliga storkök lyckas minimera sitt svinn står många som vinnare. Matkostnaderna minskar. Kommunen kan välja att köpa mer närproducerat och ekologiskt för de sparade pengarna. Detta medför en dubbel vinst för miljön.

Projektet mindrematsvinn.nu verkar för att matsvinn ska minimeras i kommunernas offentliga kök. Dessutom ska det oundvikliga livsmedelsavfall som trots allt uppstår hanteras på bästa sätt. På så sätt tas våra naturresurser bättre tillvara, vilket är en viktig del i förverkligandet av de nationella miljömålen.

**ETT EXEMPEL:** Den totala mängden svinn från skolornas storkök tillagning och servering av mat uppskattas till mellan 10 000 och 30 000 ton per år. Då är ändå benrester, skal och annat som måste kastas, borträknat. Det bedöms vara fullt möjligt att halvera mängden onödigt matsvinn.



– Våra europeiska livsmedel står för en dryg fjärdedel av alla koldioxidutsläpp.



– Ungefär 40 000 hektar av den odlade arealen i Sverige går uppskattningsvis åt för att producera den mängd mat som slängs i svenska storhushåll.



# AGERA – mot mindre matsvinn

**Medvetandegörande, samarbete och engagemang.** Tre viktiga grundpelare vid införandet av nya rutiner. Genom att lyssna på kommunernas egna erfarenheter skapas utbildnings- och informationsinsatser för att effektivt minska matsvinn och hantera avfall. Att lyfta goda exempel och ge konkreta verktyg är andra viktiga pusselbitar.

Svinn inom storhushållen kan uppkomma på många olika sätt. Vid tillagning och servering, på grund av felaktig lagring eller att matgästerna inte äter upp det som finns på tallriken. Mängden svinn måste tydliggöras för att öka medvetandet. Samverkan mellan olika yrkesgrupper är viktig, och kökets personal är navet för att få processen att fungera.

Aktiviteterna inom mindrematsvinn.nu riktar sig till kostchefer, kostansvariga, måltidspersonal, miljöstrateger och miljösamordnare eller motsvarande inom landets kommuner:

- **Workshops:** Här deltar representanter från olika kommuner. De inventerar möjligheter och identifierar områden där det krävs insatser. Positiva åtgärder lyfts fram. Förslag och idéer tas tillvara, och bildar underlag till vidare utbildningar, informationsmaterial och verktyg.
- **Verktyslåda:** Konkreta förslag, underlag, lösningar och hjälpmedel, framtaget för kostchefer och måltidspersonal som vill arbeta med att undvika svinn. Hemsidan [www.mindrematsvinn.nu](http://www.mindrematsvinn.nu) är en ständigt aktuell kunskapsbank. Här samlas kontinuerligt alla resurser inom projektet, liksom andra aktörers aktiviteter.
- **Utbildningsinsatser:** Utbildningsmaterial för storhushållspersonal, samt utbildning och utvecklingsprocesser regionalt för målgrupperna runt om i Sverige.

**Vårt kollektiva minne är kort.** Missväxten i Sverige på 1860-talet som skördade tusentals dödsoffer känns avlägsen. Men för många världsmedborgare är hungersnöd en daglig realitet. Genom att tillsammans ta ansvar för att utnyttja dagens naturresurser så effektivt som möjligt ökas möjligheterna att försörja hela jordens växande befolkning.

**Visste du att:**

*När hushållspill väl är ett faktum är det bra att kunna separera resterna för att kunna ta tillvara avfall för kompostering och rötning. Men detta förfarande i all ära – miljökostnaden vid produktion av livsmedel är ändå mycket större än miljövinsten vid återvinning.*

*Alla livsmedel bär en "miljöryggsäck". Detta begrepp står för den sammanlagda miljöpåverkan som finns i tidigare led. Till exempel kräver nötkött stora resurser att producera, och därmed blir detta svinn extra viktigt att minimera.*

*De svenska hushållen slänger hissnande cirka 900 000 ton mat per år. Detta genererar ett koldioxidutsläpp på cirka 1 860 000 ton, enligt beräkningar från SIK.*



**Mindrematsvinn.nu** är ett nationellt projekt som drivs av Hushållningssällskapet och syftar till att minska matsvinnet i de offentliga köken, vilket är en del i förverkligandet av de nationella miljömålen. Projektet, som genomförs under 2011–2013, är delvis finansierats av Jordbruksverket. Medfinansiering sker genom intäkter från de deltagande kommunerna.

**Projektansvarig** utvecklingsledare Margareta Frost-Johansson, Hushållningssällskapens Förbund tillsammans med matkonsult Cecilia Sassa Corin, Hushållningssällskapet Väst. Aktiviteterna genomförs i samverkan med Hushållningssällskapens matkonsulter.

**Projektet utvärderas** av en extern forskare/utvärderare.



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling; Europa  
investerar i landsbygdsområden



Jordbruks  
verket



Hushållnings  
sällskapet



För mer information kontakta:

Margareta Frost-Johansson  
Hushållningssällskapens Förbund  
**0521-72 55 60**  
*margareta.frost@hushallningssallskapet.se*

Cecilia Sassa Corin  
Hushållningssällskapet Väst  
**0521-72 55 61**  
*cecilia.corin@hushallningssallskapet.se*

**Samarbetspartners:** Hushållningssällskapens Förbund är med i det nationella nätverket SaMMA – Samverkansgruppen för minskat matavfall. Här finns också representanter från bland annat Livsmedelsverket, Naturvårdsverket, Avfall Sverige, SIK Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Sveriges lantbruksuniversitet, Lantmännen, IVL Svenska Miljöinstitutet, Svensk Dagligvaruhandel, Sveriges Tekniska Forskningsinstitut, Konsumentföreningen Stockholm, Livsmedelsföretagen samt universitet och högskolor.