

Matsvinn och förluster eller sekundära resurser och ökat värde?



Globala fakta

- En tredjedel av maten som produceras i världen slängs eller går förlorad varje år (1,3 miljarder ton)
- Total mängd vatten som används är ca 250 km³ (3 gånger Genevesjön)
- 1,4 miljarder hektar mark används för den mat som slängs och går förlorad
- Fukt, grönsaker, rotfrukter, potatis slängs generellt mest



Källa: FAO



- Matsvinn – världens tredje största CO₂-producent efter USA och Kina
- Minskat matsvinn med 1/4 kunde föda alla ca 800 miljoner hungrande människor i världen

Tjäna på att minska svinnet

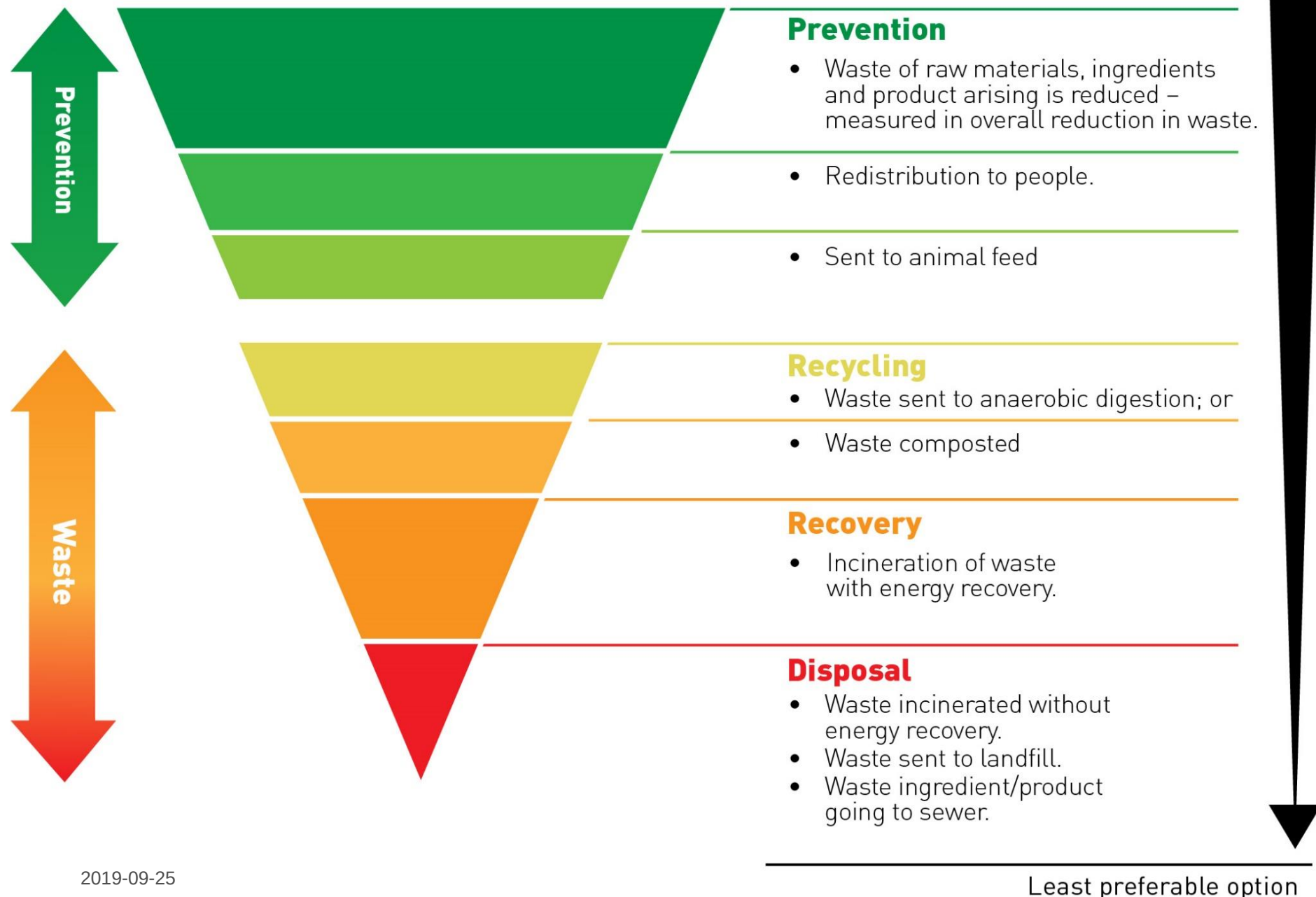
A stylized illustration of a large iceberg floating in a light blue sea. The iceberg is dark blue on top and lighter blue on the sides. The sea is a gradient of light blue. In the background, there are small white clouds and a small blue boat on the right.

- 99 % av företagen tjänade på att minska svinnet
- I snitt 14 gånger tillbaka insatsen
- Kostnaden för svinnet - toppen av ett isberg

Källa: Champions / WRAP

Food and drink material hierarchy

Most preferable option



Många begrepp – komplext område

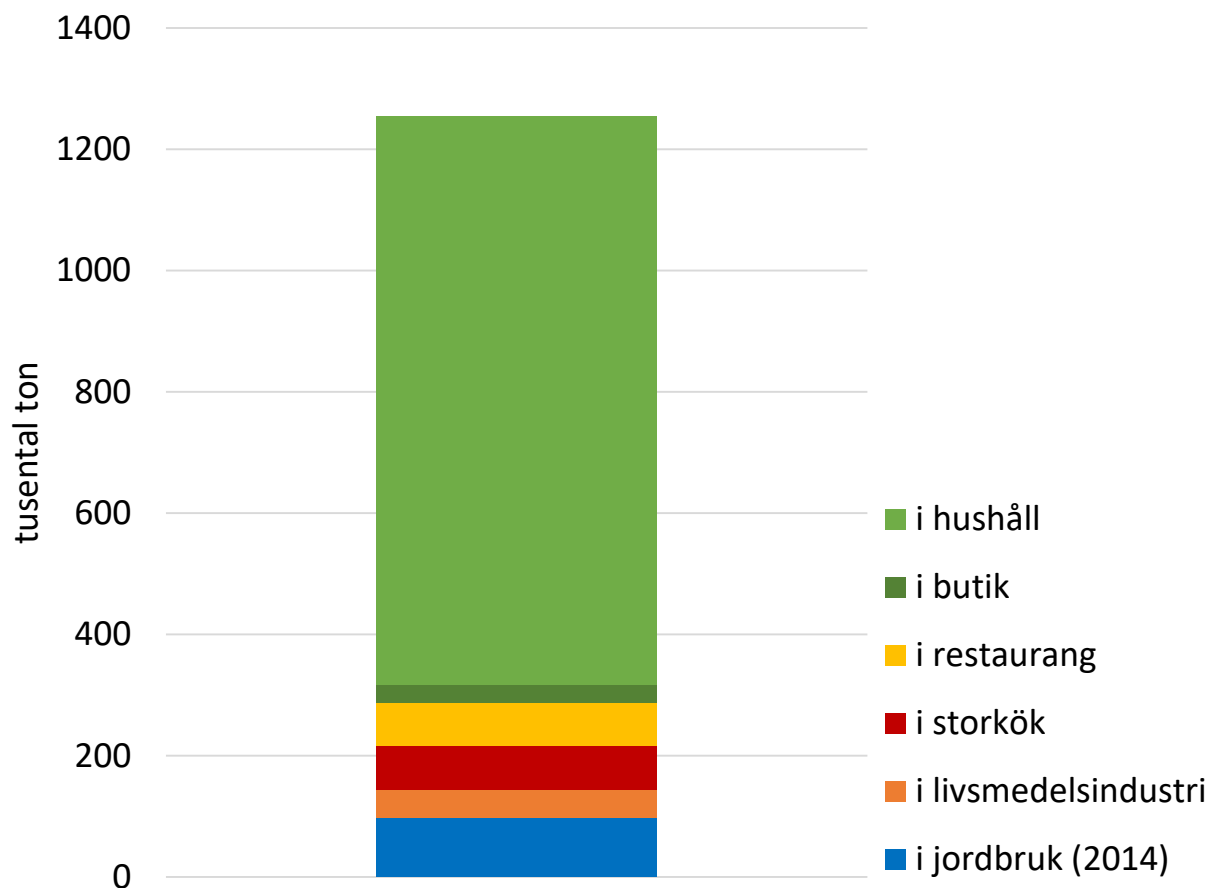
Matavfall / livsmedelsavfall = livsmedel till avfallsanläggning (definierat i avfallsdirektivet). Både onödigt och oundvikligt avfall

Matsvinn= mat som slängs, men som hade kunnat säljas eller ätas om den hanterats annorlunda. Med mat menas de ämnen eller produkter efter skörd och slakt som är avsedda eller rimligen kan förväntas ätas av människor.

Sidoflöden = primärprodukter som var tänkta att bli livsmedel men som inte går vidare till nästa steg. Inkluderar produktionsförluster både före och efter skörd/slakt.

Hushållen slänger mest!

Livsmedelsavfall i Sverige, Naturvårdsverket 2016

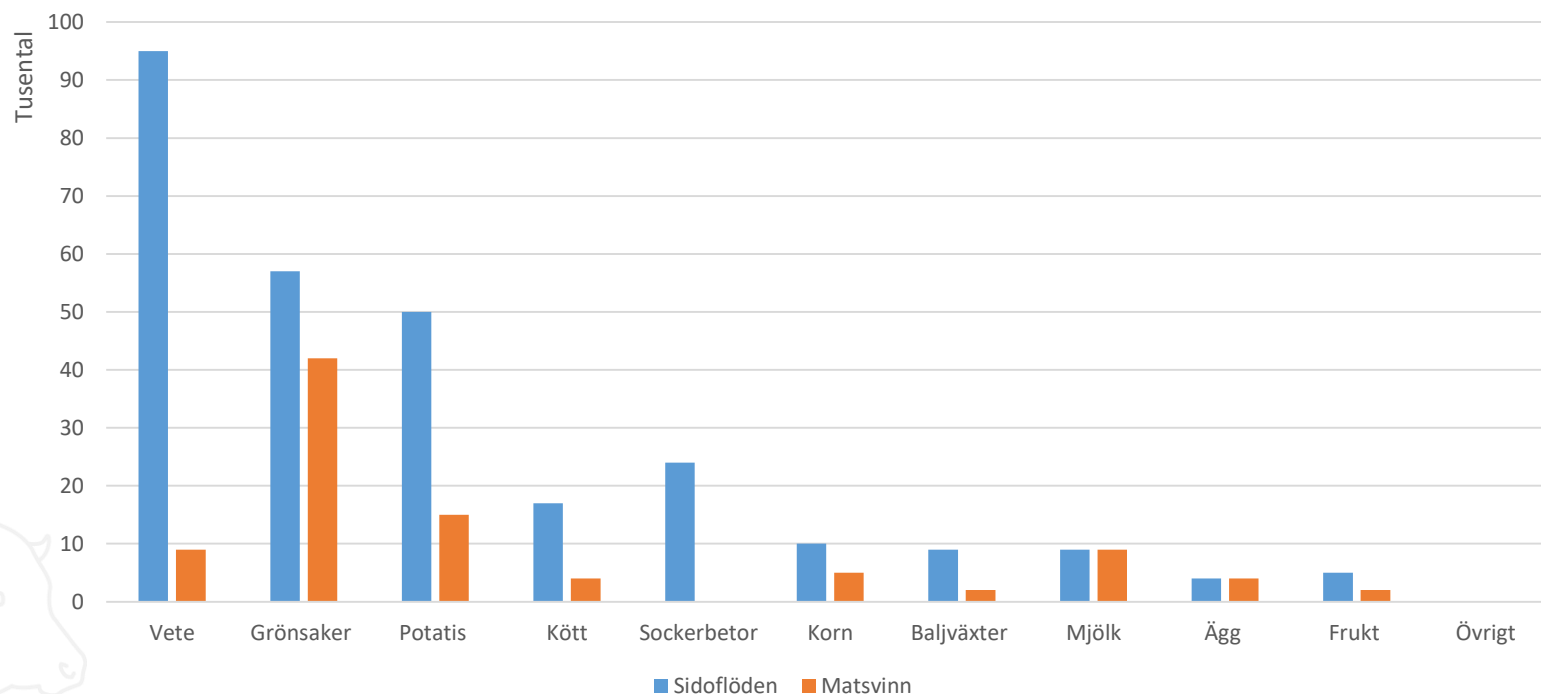


1,3 mil. ton
matavfall 2016
129 kg/person

Nordisk studie: Food losses and waste in primary production 2016

Nästan 300 000 ton lämnar inte gården

Årlig mängd sidoflöden och matsvinn i Sverige



Väder

Skörde-
förhållanden

Lagring

Växtskydd

Tekniska
lösningar

Djurskydd

Kylkedja

Faktorer som har
betydelse för
förluster och svinn
på gård och vidare

Hantering

Transport

Logistik

Smittskydd

Planering

Produktions-
uppföljning

UTP – ojusta affärsmetoder

Köparens
kvalitetskrav

Alternativa kunder

Matkultur & vanor



Rapporter och kartläggningar

Matsvinn inom ägg och fågelproduktion

- 33 % av hönorna användes inte som livsmedelsråvara
- 5,6 miljoner värphöns byts ut varje år. Motsvarande antal tuppsycklingar..

→ Utnyttja mer av värphönorna till livsmedel

→ Öka produktionstiden för värphöns

→ Selekttera tuppsycklingar?

Matsvinn inom ägg- och matfågelproduktion



- **Förluster av svenskt nötkött inom primärproduktion och slakt**

9 % av nötköttet går inte vidare till livsmedelsproduktion

- **Svinn av isbergssallat i primärproduktionen och grossistledet i Sverige**

Totalt blir **65 %** av den odlade sallaten kvar på fältet vid skörd

- **Vi slänger frukt och grönsaker i onödan – varför?**

Handelsnormer har begränsad inverkan.

Det är istället handelns och konsumenternas höga krav som är orsaken

Kosmetiska krav



Code of good practise

- Frivilliga rekommendationer för tre stadier av distributionskedjan för färsk frukt och grönsaker med målet att minska förluster och svinn
- Utarbetat förslag från UNECE
- Fortfarande preliminär



Odlare



Handlare och köpare



Dagligvaruhandel



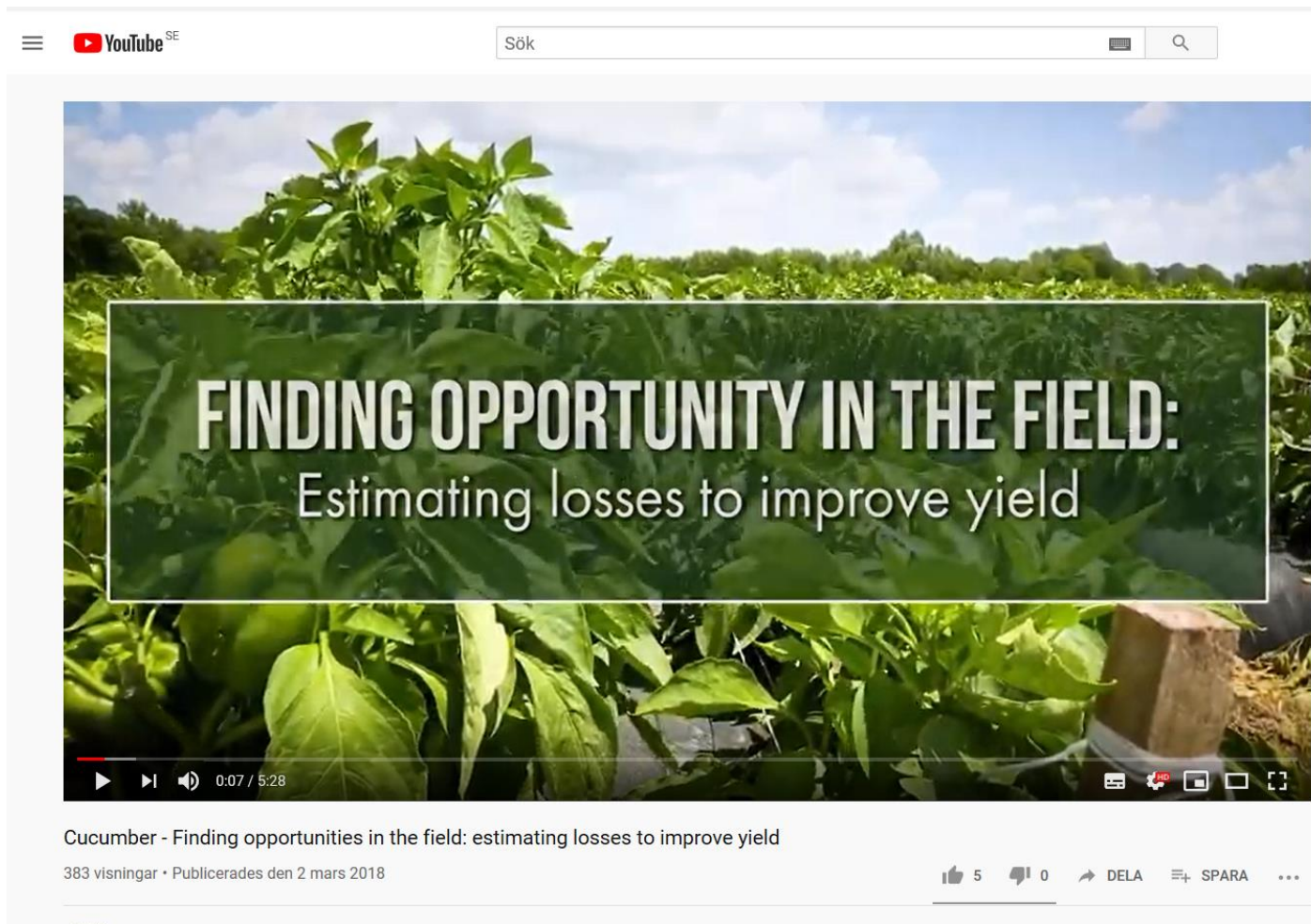
Riktlinjer för odlare

- Se till att produktionen planeras och anpassas till efterfrågan, både vad gäller kvantitet och kvalitet
- Använd bästa möjliga skördemetoder för produktkvalitet och hållbarhet.
- Skörda produkter vid bästa möjliga förhållanden
- Se till att produkter som inte lämpar sig för lång lagring levereras så snart som möjligt efter skörd
- Kyl produkter - i förekommande fall - till rätt temperatur så snart som möjligt efter skörden och håll produkterna vid lämplig temperatur tills de levereras

Riktlinjer för odlare

- Välj förpackning som skyddar produkterna korrekt under transport och distribution, samtidigt som du balanserar kostnaden och mängden förpackningsmaterial och tar hänsyn till köparens krav
- Följ principerna för god hygienisk och tillverkningsmetod
- Hitta alternativ för produkter som inte skördas på grund av överutbud eller som inte uppfyller köparens kvalitetskrav
- Mät mängden avfall som går till spill och specificera de viktigaste orsakerna till avfallet

Lämnar du pengar kvar på åkern?



Länk: <https://www.youtube.com/watch?v=K9dE9EavUSg&feature=youtu.be>



Fler gör mer!

Handlingsplan för minskat matsvinn 2030

Juni 2018

Matsvinn i ett globalt målperspektiv

Agenda 2030 (mål 12.3)



Fyra identifierade fokusområden



- Ett nationellt mål med uppföljning
- Aktivt samarbete mellan branschaktörer i livsmedelskedjan
- Förändrat konsumentbeteende
- Forskning och innovation

#svinntage

[svinn-tidjsch']

#restskatt

[rest-skahtt']

#restotto

[rest:ottoh]

#kylchilla

[tjyyl:tjillah]

#studentskiva

[student:skivah']

#kaoskomponera

[kaos:komp-ånerah]

#bäst-före-snooza

[bästhöre-snoozah]

#restsamtal

[rest-samtahl']

#klimatro

[klimat:roooh']

#svinnventera

[svinn-vent:erah]

#dekantera

[de-kant:erah']



Exempel på Jordbruksverkets arbete

- Dialog med branschen
- Deltar i framtagning av etappmål 2019
- Kunskapsuppbyggande kring uppföljning – mätningar
- Verka för att primärproduktionens utmaningar diskuteras med senare led i kedjan – Frivillig överenskommelse
- Bevaka implementering av UTP-direktivet – ojusta affärsmetoder som driver svinn
- Projektet "Foder istället för livsmedelsavfall"
- Undersöka hur standarder och certifieringar bidrar och kan bidra mer till minskat svinn och förluster
- Åtgärd 13) Rådgivare vidareutbildas i hur primärprodukterna hanteras för att minimera svinn.
- Kvalitetsmöten
- Ät snart-märkning



- Kan och behöver rådgivningen vässas inom resurseffektivitet/minskat svinn?
- Vilket intresse finns hos producenter?
- Vad motiverar?
- Kan vi göra mer tillsammans?

