

# Halverat matsvinn i sikte 2030

## Slutrapport regeringsuppdrag minskat matsvinn 2017–2019

Inom regeringsuppdraget har en nationell handlingsplan för minskat matsvinn – Fler gör mer – tagits fram. Den leder nu till konkreta resultat:

- Ett förslag till nationellt mål är under framtagande och utveckling har skett kring uppföljningar och mätningar.
- En frivillig överenskommelse mellan branschen och regeringen är på gång.
- Åtgärder är påbörjade som underlättar för konsumenten att göra rätt.
- Forskning och innovation pågår inom vissa matsvinnfrågor.



Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets webbsida för att beställa eller ladda ner material](#).

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2020.

Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket. Halverat matsvinn i sikte 2030. Livsmedelsverkets regeringsuppdrag. Uppsala.

ISSN 1104-7089

# Innehåll

Sammanfattning .....	5
Summary .....	9
1. Bakgrund .....	13
2. Aktiviteter 2017–2019.....	16
3. Diskussion och slutsatser .....	31
4. Fortsatt arbete .....	41
5. Uppföljning.....	42
6. Referenser .....	43
Bilaga 1. Arbete med handlingsplanens åtgärder 2017–2019 .....	46
Bilaga 2 Riktlinjer för Svinniska .....	89
Bilaga 3 Ekonomisk rapport.....	90

## **Förtydligande**

Inom denna rapport används samma begrepp som under perioden 2017–2019. Med anledning av pågående arbete med implementeringen av avfallsdirektivet och framtagandet av förslag till etappmål kan vissa begrepp och definitioner komma att förändras.

# Sammanfattning

Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket har haft två regeringsuppdrag för att arbeta för minskat matsvinn. I och med denna rapport avslutas det senast uppdraget som pågått under 2017–2019. Uppdraget ska bidra till att det globala hållbarhetsmålet 12.3 i Agenda 2030 uppfylls: att till 2030 halvera det globala matsvinnet per person i butik och i konsumentledet samt att minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förluster efter skörd.

Matsvinn är sådant som har producerats i syfte att användas som livsmedel, men som av olika anledningar inte äts upp av människor. Orsakerna till uppkomsten av matsvinn är många, och därför krävs det ett stort antal olika åtgärder inom olika delar av livsmedelssystemet för att kunna minska det. I Sverige har många initiativ startats och det finns stora utvecklingsmöjligheter. Sveriges medverkan i EU-kommissionens plattform för minskat matsvinn stärker både det svenska och det europeiska matsvinnarbetet.

I juni 2018 lämnades *Fler gör mer* in till regeringen. Detta är en handlingsplan för Sveriges arbete för att minska matsvinnet till 2030. Den är framtagen tillsammans med berörda aktörer och den är hela livsmedelsbranschens handlingsplan. Vissa åtgärder ansvarar myndigheterna för, men för många av åtgärderna krävs engagemang och implementering av andra aktörer. Handlingsplanen har fått ett gott mottagande hos de berörda aktörerna och dialogen med branschen är god.

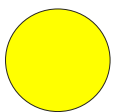
I handlingsplanen identifierades fyra nyckelfrågor som är strategiskt avgörande och utgör förutsättningar för ett framgångsrikt arbete. Arbete med dessa nyckelfrågor pågår och nuläget är följande:

- Ett förslag till nationellt mål är under framtagande och utveckling har skett kring uppföljningar och mätningar.
- En frivillig överenskommelse mellan branschen och regeringen är påbörjad.
- Åtgärder är påbörjade som underlättar för konsumenten att göra rätt.
- Det pågår en del forskning och innovation för minskat matsvinn.

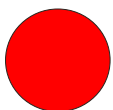
Tabellen nedan ger en överblick över hur läget ser ut idag för de 42 åtgärderna. Vi hoppas att färgerna kommer gå mer mot grönt när arbetet fortsätter mot 2030.



7 åtgärder är genomförda eller har god fart mot 2030



32 åtgärder pågår men behöver skalas upp eller utökas



2 åtgärder har ännu inte påbörjats

Mål och mätningar	1.	Framtagande av nationellt etappmål & uppföljningsmetod	
	2.	Uppföljningsmetoder; Konsensus i kedjan	
	3.	Branschaktörer följer upp arbetet genom mätningar	
Samverkan och dialog	4.	Dialog myndigheter/aktörer	
	5.	Dialog om digitaliseringens möjligheter	
	6.	Formaliserat samarbete mellan branschaktörer i hela livsmedelskedjan. Underlättar andra åtgärders genomförande	
	7.	Dialog och samarbete kring primärprodukter	
	8.	Dialog med regionala/lokala aktörer. Matsvinn inkluderas i regionalt tillväxtarbete/livsmedelsstrategier.	
	9.	Branschregler införs kring svinndrivande priskampanjer	
Kunskapshöjning, beteendeförändring och attityder	10.	Myndigheterna driver frågan & tar fram faktaunderlag/konsumentinfo	
	11.	Återkommande gemensam satsning på information till konsumenter	
	12.	Kunskapshöjning inom sektorn offentliga måltider	
	13.	Rådgivarutbildning om hantering av primärprodukter	
	14.	Levande samhällsdebatt om matsvinn	
	15.	Branschaktörer informerar & underlättar för konsumenten att agera svinnsmart	
	16.	Kommuner informerar medborgarna om svinnsmart agerande	
	17.	Lugn måltidsmiljö i vård, skola, omsorg så att maten äts upp. Tillräcklig tid/resurser	
	18.	Att använda skolmåltiden i undervisningen möjliggörs genom schemalagd skollunch	
	19.	Läroplanen inkluderar skrivning om skolmåltidens betydelse	
	20.	Branschorganisationer stödjer medlemmar och ger goda exempel	
	21.	Utbildning av restaurangpersonal inkluderar matsvinnsförebyggande åtgärder	
	22.	Acceptans och avsättningsmöjligheter ökas för klass II-produkter av frukt och grönt	
	Regler och tillämpning	23.	Företag hjälps till nya exportmarknader för produkter som inte kan avsättas i Sverige.
24.		Privata standarders möjlighet att bidra till minskat matsvinn utreds och diskuteras	

Regler och tillämpning	25.	Arbeta med regler, internationella handelsnormer för frukt och grönsaker och handelskedjors privata specifikationer som påverkar svinnet	
	26.	Utreda möjligheterna för livsmedel som inte går till humankonsumtion att i större utsträckning användas till foder	
	27.	Kontrollmyndigheterna utnyttjar livsmedelslagstiftningens flexibilitet och höjer kunskapen om hur regler tolkas för att bidra till minskat matsvinn	
	28.	Branschriktlinjer motiverar företagen att bidra till minskat matsvinn	
	29.	Vägledning/stöd till kommuner att arbeta matsvinnsförebyggande	
Datummärkning, Hållbarhetstid och kylkedja	30.	Märkning med sista förbrukningsdag används endast när det behövs	
	31.	Vid datummärkning beaktas svinminimerande aspekter	
	32.	Beställare ställer relevanta krav på kvarvarande hållbarhetstid vid leverans	
	33.	Kylvaror märks med optimal förvaringstemperatur, som sen hålls genom kylkedjan	
Prognos, logistik och hantering	34.	Webb-info tas fram om hantering av frukt och grönt	
	35.	Samverkan i branschen för svinnoptimerade logistikkedjor	
	36.	Effektivisera flödena av livsmedel genom livsmedelskedjan	
	37.	Bättre teknisk utrustning kan minska skador under skörd och transport	
Avtal och upphandling	38.	God affärssed diskuteras och tillämpas för minskat matsvinn	
	39.	Kravställningar och arbetssätt i upphandlingsprocessen inom vård, skola och omsorg, som kan minimera matsvinnet	
	40.	Kompetenshöjning för svinnförebyggande upphandling	
Utredning, forskning och innovation	41.	FoU stödjer genomförandet av handlingsplanens åtgärder	
		<b>Klart/Inaktuellt</b>	
Motivationshöjande åtgärder	42.	Tidsbegränsat stöd för kommunala storkök/serveringar – kräver särskild finansiering	

Det kan konstateras att det pågår aktiviteter inom de flesta av handlingsplanens åtgärder. Men för att halvera matsvinnet och minska förlusterna enligt delmål 12.3 i Agenda 2030 behöver fler aktörer aktiveras inom fler åtgärder – flera behöver göra mer. Alla som kommer i kontakt med mat behöver

bidra till att halvera matsvinnet och minska förlusterna. I och med handlingsplanens goda mottagande finns förutsättningar för ett lyckat arbete. Det leder till att vi kan närma oss en cirkulär ekonomi med vinster för miljön och resursanvändningen. Det leder också till minskade kostnader hos såväl företagen i livsmedelskedjan som hos de offentliga aktörerna och konsumenterna. Vidare medför det bättre möjligheter för den globala livsmedelsförsörjningen.

Framöver är det fortsatt viktigt att en frivillig överenskommelse mellan branschen och regeringen beslutas, att arbetet kring mätning och uppföljning fortsätter att utvecklas, att mer görs för att underlätta för konsumenten att göra rätt, och att stödjande forskning finansieras.



# Summary

The Swedish Food Agency, the Swedish Board of Agriculture and the Swedish Environmental Protection Agency have received two government assignments to work on the reduction of food loss and food waste. This report marks the conclusion of the most recent assignment that was carried out during 2017–2019. The assignment is part of the fulfilment of global sustainability goal 12.3 concerning food loss and food waste in Agenda 2030: 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.

Food loss and food waste consists of products intended for use as food, but which for various reasons have not been used for human consumption. There are many reasons for the occurrence of food loss and food waste, and to reduce them therefore necessitates a wide range of measures in different parts of the food supply system. A large number of initiatives have been launched in Sweden, and there are great opportunities for development. Sweden's involvement in the EU Platform on Food Losses and Food Waste strengthens the work of both Sweden and Europe on food loss and food waste.

In June 2018, the *More to do more* action plan was submitted to the Government, an action plan for Sweden's work to reduce food loss and food waste by 2030. It has been drawn up together with the parties affected and is an action plan for the entire food industry. Some measures are the responsibility of the authorities, but many of the measures require commitment from and implementation by other stakeholders. The action plan has been well received by the parties affected, and there is good dialogue with the industry.

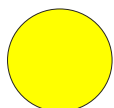
The action plan identified four strategically crucial key issues that form the prerequisites for successful implementation. The work on these key issues is in ongoing, and the current situation is as follows:

- A proposal for a national goal is under preparation and there have been developments in terms of follow-up and measurement.
- A voluntary agreement has been initiated between the industry and the Government.
- Measures have been introduced to help the consumer to do the right thing.
- Research and innovation exist to some degree aimed at reducing food loss and food waste.

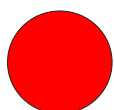
The table below provides an overview of the current situation for the 42 measures. We hope they will become progressively greener as work continues towards 2030. The full text of the measures is found in the national action plan.



7 measures have been implemented or are making good progress towards 2030



32 measures are in progress but need to be scaled up or intensified



2 measures have yet to be started

Goals and measurements	1.	Preparation of national milestone target & follow-up method	
	2.	Follow-up methods; Consensus in the supply chain	
	3.	Industry stakeholders follow up the work through measurements	
Collaboration and dialogue	4.	Dialogue authorities/stakeholders	
	5.	Dialogue on the opportunities from digitisation	
	6.	Formalised collaboration between industry stakeholders throughout the food supply chain. Facilitates the implementation of other measures	
	7.	Dialogue and collaboration on primary products	
	8.	Dialogue with regional/local stakeholders. Food loss and food waste is included in regional growth work/food strategies.	
	9.	Industry rules introduced for price campaigns encouraging waste	
Knowledge enhancement, behavioural change and attitudes	10.	The authorities push the issue & produce factual/consumer info.	
	11.	Recurring common information initiative directed at consumers	
	12.	Knowledge enhancement in the public meals sector	
	13.	Advisor training in the handling of primary products	
	14.	Vibrant public debate about food loss and food waste	
	15.	Industry stakeholders inform consumers & facilitate consumer action to reduce food loss and food waste	
	16.	Municipalities inform citizens about actions to reduce food waste	
	17.	Calm mealtime environment in healthcare, schools, and social care so that food is eaten up. Adequate time/resources	
	18.	Using school mealtimes in the teaching is made possible by scheduling school lunches	
	19.	The curriculum includes statement on the importance of school lunches	
	20.	Industry associations support members and provide good examples	
	21.	Training of restaurant staff includes preventive food loss and food waste measures	
	22.	Acceptance and marketing options are increased for Class II fruit and vegetable products	
		23.	Companies are assisted in new export markets for products that cannot be marketed in Sweden.

Regulations and application	24.	The potential for private standards to contribute to reduced food loss and food waste is investigated and discussed	
	25.	Work on regulations, international trading standards for fruit and vegetables and the private specifications of trade supply chains that affect food loss and food waste	
	26.	Investigate the possibilities for food not suitable for human consumption to be used to a greater extent for animal feed	
	27.	Official control authorities utilise the flexibility of the food legislation and increase knowledge of how regulations are interpreted in order to contribute to reduced food loss and food waste	
	28.	Industry guidelines motivate companies to contribute to reduced food loss and food waste	
	29.	Guidance/support for municipalities to work on prevention of food loss and food waste	
Date labelling, durability and refrigeration chain	30.	Use-by date labelling is only used when needed	
	31.	For date labelling, aspects of minimising food loss and food waste are taken into consideration	
	32.	Purchasers set relevant requirements for the remaining durability in incoming deliveries	
	33.	Refrigerated products are labelled with optimum storage temperature, which is then maintained throughout the refrigeration chain	
Forecasting, logistics and handling	34.	Online information is produced on handling of fruit and vegetables	
	35.	Collaboration in the industry for logistics chains optimising reduction of food loss and food waste	
	36.	Streamline the flow of food through the food supply chain	
	37.	Better technical equipment can reduce damage during harvesting and transport	
Contracts and procurement	38.	Fair trading practices are discussed and applied for reduced food loss and food waste	
	39.	Setting requirements and work methods in the procurement process within healthcare, schools, and social care, which can minimise food loss and food waste	

	40.	Competence development for prevention of food loss and food waste in procurement	
Investigation,	42.	R&D supports the implementation of the action plan's measures	
		<b>Done/Inapplicable</b>	
Motivational measures	41.	Time-limited financial support for municipal mass catering/canteens – requires special funding	

The finding is that activity is ongoing within most of the action plan's measures. However, in order to achieve the target 12.3 of Agenda 2030, more parties need be active within more measures – more need to do more. Everyone who comes into contact with food needs to contribute to reducing food loss and food waste. With the action plan being well received, the conditions are there for the work to succeed. This means that we can draw closer to a circular economy with benefits for the environment and resource usage. It results in reduced costs for both food supply chain companies as well as public sector bodies and consumers. It also results in better opportunities for global food supply.

From here onwards it is important that a voluntary agreement between the industry and the Government is reached, that the work on follow-up and measurement continues to be developed, that more is done to help the consumer to do the right thing, and that supportive research is funded.

# 1. Bakgrund

Det globala matsvinnet är världens tredje största utsläppare av växthusgaser efter Kina och USA (FAO 2015). Den mat som globalt förfärs och slängs skulle kunna föda 3 miljarder människor (FAO 2013). I Sverige slängdes 1,3 miljoner ton matavfall 2016. Observera att siffran gäller det totala matavfallet (alltså inklusive matsvinn). Hushållen svarar för den absolut största delen. Delmål 12.3 i FN:s hållbarhetsmål Agenda 2030 innebär att vi ska halvera det globala matsvinnet per person i butik och bland konsumenter. Vi ska även minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, inklusive förluster efter skörd<sup>1</sup>.



Regeringen har gjort bedömningen att om vi ska kunna bidra till hållbarhetsmålet om att halvera matsvinnet och minska förlusterna till 2030 bör det tas ett samlat och systematiskt grepp på matsvinnfrågan. Att arbeta för minskat matsvinn ingår i målen för hållbar produktion och konsumtion (7.5) i livsmedelsstrategin (Näringsdepartementet 2017a).



## 1.1 Uppdraget

I februari 2017 fick Livsmedelsverket i uppdrag av regeringen att tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket under 2017–2019 fortsätta arbetet för att minska det svenska matsvinnet. Myndigheterna fick använda högst 7,5 miljoner kronor för att genomföra uppdraget. Det första steget var att, i nära samarbete med berörda aktörer, ta fram en handlingsplan för hur Sverige ska arbeta för att reducera matsvinnet på lång sikt. Handlingsplanen ska vara vägledande för resterande arbete inom uppdraget. Åtgärderna ska bidra till att det globala hållbarhetsmålet Agenda 2030 12.3 uppfylls: att till 2030 halvera det globala matsvinnet per person i butik och i konsumentledet samt att minska

---

<sup>1</sup> [Agenda 2030, sdg12](#)

matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förluster efter skörd. Åtgärderna är en del av arbetet för en cirkulär ekonomi och ska även bidra till hållbar konsumtion och produktion. Uppdraget slutredovisas senast den 28 februari 2020 (Näringsdepartementet 2017b).



Bildtext: En tredjedel av den mat som produceras globalt går till spillo på vägen från jord till bord

## 1.2 Mängden matsvinn

Det finns inte heltäckande och tillräckligt detaljerade siffror över den totala mängden matsvinn i Sverige. Att ta fram statistik för matsvinn kräver särskilda analyser, mätningar och plockanalyser eller andra metoder som skiljer ut matsvinnet från andra flöden, och detta har inte gjorts i stor skala. Tillgängliga nationella siffror gäller för matavfall och i viss mån för förluster (innan skörd och slakt) och livsmedelsförluster (efter skörd och slakt) från primärproduktionen fram till butiks- och konsumentled. Matavfall består av både onödigt matavfall (ibland kallat matsvinn) och oundvikligt matavfall (såsom ben, skal, kaffesump).

Naturvårdsverket har låtit Svenska MiljöEmissionsData (SMED) kartlägga mängden matavfall i Sverige för åren 2010 (Jensen 2011), 2012 (Naturvårdsverket 2014), 2014 (Naturvårdsverket 2016) och 2016 (Naturvårdsverket 2018). Data om primärproduktionen kommer från Jordbruksverket och baseras på uppgifter från en undersökning av det årliga genomsnittet för åren 2010–2013 (Franke 2016). Data om matavfall från grossister saknas. För närvarande pågår en allmän utveckling av statistiken, varvid även definitioner kan komma att ändras. Uppgifter för 2018 kommer att publiceras under 2020.

Under 2016 uppkom totalt cirka 1,3 miljoner ton matavfall i Sverige, inklusive mat och dryck som gått ut via avloppet i hushållen och matsvinn efter skörd och slakt i primärproduktionen (Naturvårdsverket 2018). I genomsnitt alstrades 129 kg matavfall per person, vilket omfattar både separat utsorterat matavfall och matavfall som slängs tillsammans med annat avfall i restavfallet.

Under 2019 har Livsmedelsverket drivit ett projekt för att förbättra data från de offentliga storköken. Projektet var begränsat till matsvinn från luncherna i offentliga storkök, och siffrorna kunde bara räknas upp till nationell nivå för skolan. Undersökningen visade att serverings- och tallrikssvinnet från skolan var 11 500 ton (Livsmedelsverket 2020).

Tabell 1. Uppkommet matavfall per person och i ton år 2012, 2014 och 2016 (avrundade siffror). \*Omfattar varken matavfall som hälls ut via avloppet i hushållen eller livsmedelsavfall från jordbruk och fiske. \*\*Ingen uppdatering har gjorts sedan 2014.

Matavfall i Sverige	2012		2014		2016	
	Totalt (ton)	Per person (kilo)	Totalt (ton)	Per person (kilo)	Totalt (ton)	Per person (kilo)
Jordbruk och fiske	–*	–*	98 000	10	98 000**	10
Livsmedelsindustri	171 000	18	75 000	8	45 000	
Livsmedelsbutiker	45 000	5	30 000	3	30 000	3
Storkök	64 000	7	70 000	7	73 000	7
Restauranger	79 000	8	66 000	7	71 000	7
Hushåll	771 000*	81*	941 000	100	938 000	97
-exkl. via avloppet			717 000	74	714 000	71
<b>Summa (inklusive hushåll via avlopp)</b>	<b>1 130 000*</b>	<b>118*</b>	<b>1 278 000</b>	<b>134</b>	<b>1 255 000</b>	<b>129</b>
<b>Summa (exklusive hushåll via avlopp)</b>	<b>1 130 000*</b>	<b>118*</b>	<b>1 054 000</b>	<b>108</b>	<b>1 031 000</b>	<b>103</b>

### 1.3 Omvärld

Under 2019 publicerades två viktiga rapporter: *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems* (EAT-Lancet Commission 2019) och en rapport från FN:s klimatpanel IPCC (IPCC 2019). Båda lyfter fram minskat matsvinn som en viktig del i strävan mot hållbara livsmedelssystem. Att matsvinn inkluderats (som mål 12.3) inom de globala hållbarhetsmålen<sup>2</sup> innebär att det finns ett gemensamt mål för aktörerna att samlas kring. Arbete pågår på alla nivåer, från global och EU-nivå till enskilda storkök och hemma hos engagerade konsumenter. EU-plattformen om matsvinn (EU Platform on Food Losses and Food Waste) har blivit betydelsefull för ökad samsyn och analys av vilka åtgärder som ger effekt. EU-plattformen har tagit fram rekommendationer (EU Platform on Food Losses 2019) för åtgärder som hela livsmedelskedjan behöver genomföra för att minska matsvinnet. Plattformens analysarbete har bland annat visat att det hittills finns få åtgärder som är utvärderade på ett sådant sätt att man säkert kan säga vad som är mest effektivt. Dock råder i stort samsyn om vilka åtgärder man *tror* är effektiva.

<sup>2</sup> [Agenda 2030, sdg12](#)

## 2. Aktiviteter 2017–2019

Uppdraget har bestått av två delar: att ta fram en handlingsplan och att påbörja genomförande av åtgärderna i handlingsplanen. Bilaga 1 till denna rapport utgör en genomgång av status för handlingsplanens samtliga åtgärder. Den omfattar aktiviteter som påbörjats senast december 2019.

Underlag för rapportens beskrivning av aktiviteter har samlats in bland annat i samband med dialogmöten i olika frågor, genom presentationer under matsvinnsdagen den 30 september 2019, samt via mejl och telefonsamtal med branschorganisationerna Livsmedelsverket, Svensk dagligvaruhandel, Visita, Lantbrukarnas Riksförbund, och med specialistorganisationer som Potatisodlarna och Svenska Köttföretagen.



### 2.1 Nationella handlingsplanen *Fler gör mer*

Den första delen av uppdraget bestod i att ta fram en handlingsplan för hur Sverige kan minska matsvinnet. Denna lämnades till regeringen i juni 2018 (Livsmedelsverket 2018b). Arbetet utfördes av Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket i nära samarbete med berörda aktörer, och det är viktigt att understryka att det är en handlingsplan som ägs av hela livsmedelssektorn.

Orsakerna till uppkomsten av matsvinn är många, och därför krävs det ett stort antal olika åtgärder inom olika delar av livsmedelssystemet för att kunna minska det. Därför räcker det inte med att peka ut ett fåtal angelägna områden eller åtgärder. Handlingsplanen innehåller nio åtgärdsområden med ett antal konkreta åtgärdsförslag inom varje område. Sammanlagt innehåller handlingsplanen 42 åtgärder. Den identifierar också behov inom utredning, forskning och innovation.

Fyra nyckelfrågor<sup>3</sup> har identifierats som strategiskt avgörande:

---

<sup>3</sup> Dessa nyckelfrågor benämns i handlingsplanen som fyra avgörande "punkter"



1. Ett nationellt mål och utveckling av uppföljningsmetoder
2. Ett aktivt samarbete mellan branschaktörer i livsmedelskedjan
3. Ett förändrat konsumentbeteende
4. Utredning, forskning och innovation som stödjer handlingsplanens genomförande.

Arbetet med dessa nyckelfrågor skapar förutsättningarna för ett framgångsrikt arbete inom handlingsplanens övriga åtgärdsområden. Handlingsplanen är tänkt att vara ett levande dokument med möjligheter för utveckling, justering och komplettering av åtgärderna.

För en del åtgärder är Livsmedelsverket, Jordbruksverket eller Naturvårdsverket ansvariga, medan andra åtgärder behöver drivas av andra aktörer eller med delat ansvar. Dessutom behövs ofta dialog och samverkan med olika intressenter.

Åtgärderna i handlingsplanen utgår från en strävan att förebygga matsvinn på ett så tidigt skede som möjligt, dvs. på den översta nivån i resurshierarkin för livsmedel (läs mer om detta under 3.13). Detta är anledningen till att livsmedelsdonationer inte har någon egen åtgärds punkt utan i stället omnämns i den löpande texten som en betydelsefull sistahandsåtgärd.



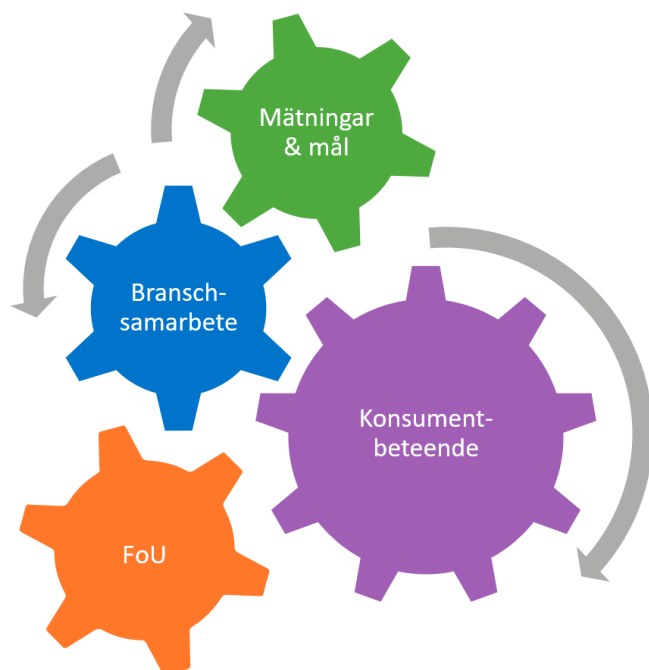
Bildtext: Tre underlagsrapporter till den nationella handlingsplanen

### 2.1.1 Avgränsningar för handlingsplanen

Matsvinn är sådant som har producerats i syfte att användas som livsmedel men som av olika anledningar inte äts upp av människor. Det kan i stället bli avfall eller livsmedelsavfall och kan då exempelvis rötas, komposteras eller gå till förbränning.

Matsvinn uppstår per definition först efter skörd, slakt och t.ex. uppvägning av ägg. Men orsakerna till matsvinnet kan många gånger hittas i tidigare skeden av produktionen. Förluster (även kallade sidoflöden) uppstår redan i primärproduktionen, då t.ex. livsmedelsproducerande djur, eller grödor avsedda att bli livsmedel, av olika anledningar inte går vidare i livsmedelskedjan. Även om detta inte definieras som matsvinn har det betydelse för resurseffektiviteten och visar på utmaningarna och komplexiteten när åtgärder ska tas fram för att minska matsvinnet i hela livsmedelskedjan. Det är

därför viktigt att även omfatta dessa skeden och flöden inom primärproduktionen när man diskuterar lämpliga åtgärder.



Bildtext: 4 nyckelfrågor

## 2.2 Strategiskt arbete med handlingsplanens fyra nyckelfrågor

Sedan handlingsplanen levererades har arbete pågått med att genomföra dess åtgärder. I detta avsnitt sammanfattas läget för de fyra strategiskt viktiga nyckelfrågorna. För mer information om dessa och om pågående arbete med alla de 42 åtgärderna, se Bilaga 1.

### 2.2.1 Framtagning av nationellt mål och utveckling av uppföljningsmetoder

Arbetet med handlingsplanen visar att ett tydligt nationellt mål från regeringen och riksdagen är avgörande för privata och offentliga aktörer. Ett nationellt mål skapar fokus på frågan och ger berörda aktörer motivation, engagemang och legitimitet att arbeta med den och säkerställa att det finns ansvariga aktörer för mätningarna inom de olika delarna av livsmedelskedjan.

Under våren 2019 började Naturvårdsverket, i samarbete med Jordbruksverket och Livsmedelsverket, ta fram ett etappmålsförslag om minskat matavfall/matsvinn, vilket under sommaren 2019 utmynnade i ett regeringsuppdrag. Detta ska slutredovisas i februari 2020 (Naturvårdsverket 2019), och Naturvårdsverket föreslår ett etappmål för minskat matsvinn som ska främja avfallsförebyggande och bidra till en cirkulär ekonomi. Avsikten är att motivera aktörer i livsmedelskedjan, såsom företag, organisationer, myndigheter och forskare, att vidta åtgärder för att minska matsvinnet. Etappmål ska vara konkreta, realistiska, tidsatta och möjliga att följa upp regelbundet. Uppföljningen föreslås huvudsakligen byggas på uppgifter som myndigheter är skyldiga, eller avser, att ta fram i andra sammanhang, såsom svenska uppföljningen av delmål 12.3 i Agenda 2030 eller underlagsdata till EU-rapporteringen av avfall.

Naturvårdsverket, Jordbruksverket och Livsmedelsverket har även arbetat för att tillgodose mål och principer inom smart miljöinformation och uppmuntrat informationsutbyte mellan aktörer och myndigheter. Naturvårdsverket håller på att utveckla en samlad digital lösning för hantering av avfallsinformation som på sikt också kan bli användbar för utbyte av sådan information mellan företag, tillsynsmyndigheter och nationella myndigheter.

Idag saknas heltäckande uppföljning av information om matsvinnet och andra närliggande flöden, t.ex. förluster från livsmedelskedjan. Uppföljningsmetoder och underlagsdata håller på att utvecklas inom vissa delar av livsmedelskedjan, där till exempel Livsmedelsverket har tagit fram en nationell mätmetod för offentliga måltider. Naturvårdsverket utvecklar löpande den nationella matavfallsstatistiken och har genomfört och deltagit i ett flertal projekt för olika led i livsmedelskedjan, såsom primärproduktionen och livsmedelsbutiker. Arbetet med att förbättra den nationella matavfallsstatistiken kommer att fortsätta under de kommande åren.

För närvarande saknas uppgifter om den mat som går förlorad före butiks- och konsumentled, men som inte klassas som matavfall. Inom ramen för det förra regeringsuppdraget genomförde Jordbruksverket ett antal studier av sådana förluster för olika produkter, såsom nötkött, isbergssallat och ägg, samt genomförde en studie av fem produkter inom ett nordiskt projekt 2016. Men det saknas en heltäckande och återkommande uppföljning av matsvinn och förluster i primärproduktionen och till viss del även i livsmedelsindustrin. Sådan uppföljning fordras för uppfyllande av matsvinnsmålet 12.3 i Agenda 2030. Ett av målets indikatorer, ”Food loss index”, anger att svinn och förluster för ett tiotal råvaror och deras vidarebearbetning fram till konsument- och butiksled ska följas upp. Under 2017–2019 har Jordbruksverket deltagit i EU-plattformens möte om mätningar i primärproduktionen och fört diskussioner med FAO, samt haft kontakt med Finland och Norge för att dra lärdomar av hur dessa länder utvecklar uppföljningen i de tidigare leden i kedjan.



Flera aktörer i livsmedelskedjan har formulerat egna målsättningar och börjat mäta matsvinn och andra angränsande flöden, såsom livsmedelsförluster. Under 2018–2019 har Kungliga Ingenjörsvetenskapsakademien (IVA) genom ett projekt utvecklat ett branschgemensamt ramverk för att kartlägga livsmedelskedjans flöden, samt identifiera de allvarligaste källorna till svinn och

resurstapp och hur dessa skall åtgärdas.<sup>4</sup> Om en överenskommelse sluts mellan regeringen och branschen finns förutsättningar för ett effektivare mättningsarbete.<sup>5</sup>

### 2.2.2 Ett aktivt samarbete mellan branschaktörer i livsmedelskedjan

För att effekten av branschaktörernas insatser ska bli så stor som möjligt är det nödvändigt att etablera former för samordning. Ett organiserat, bindande samarbete gör det möjligt att hitta gemensamma åtgärder inom delar av kedjan, samt förhindra att matsvinnet skickas vidare uppåt eller nedåt i kedjans led.

Under 2019 ledde IVL Svenska Miljöinstitutet ett ettårigt projekt för att ta fram ett förslag till hur en svensk frivillig överenskommelse mellan branschen och regeringen kan läggas upp.<sup>6</sup> Arbetet har gjorts tillsammans med SCB och brittiska Waste and Resources Action Programme (WRAP). I projektet har även följande parter medverkat: Näringsdepartementet, LRF, Arla Foods, Atria, Orkla Foods Sverige, Sveriges Bryggerier, Livsmedelsföretagen, Svensk Dagligvaruhandel, Martin och Servera, Compass Group, Sodexo, Visita, WWF, Avfall Sverige, Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket. En överenskommelse kan leda till ökat samarbete mellan aktörer inom livsmedelskedjan. Likaså kan diskussions- och arbetsgrupper genomföra specifika, branschövergripande projekt, med syfte att accelerera mätningarna såväl som minskningen av matsvinn. Överenskommelsen kan bidra till att identifiera och sprida svar på gemensamma utmaningar. Medlemmarna ges också en arena och möjlighet att visas upp. Målet är att arbetet ska leda till att en frivillig (förhandlad) överenskommelse etableras under 2020.

---

<sup>5</sup> IVA [Resurseffektiv livsmedelssektor i Sverige: Mätning av matsvinn och övrigt matavfall.](#)

<sup>6</sup> IVL [Överenskommelse för att minska livsmedelsavfall, matförluster och matsvinn](#)



## Överenskommelse för att minska livsmedelsavfall, matförluster och matsvinn

Både livsmedelsbranschen och myndigheter vill minska livsmedelsavfall, matförluster och matsvinn i hela livsmedelskedjan. Exempel från Storbritannien visar att en väg till framgång är att involvera aktörerna själva för att sätta upp detaljer och organisation kring en överenskommelse.

En överenskommelse innebär att aktörer i livsmedelskedjan samarbetar för att identifiera var livsmedelsavfall, matförluster uppstår och var orsaken finns. Det behöver inte vara i samma led av kedjan. Problemen kan åtgärdas och lösningar spridas till fler. Det är mer flexibelt än lagstiftning, då den enklare kan justeras och anpassas till förändrade omständigheter.

### FORSKNINGSPROJEKT

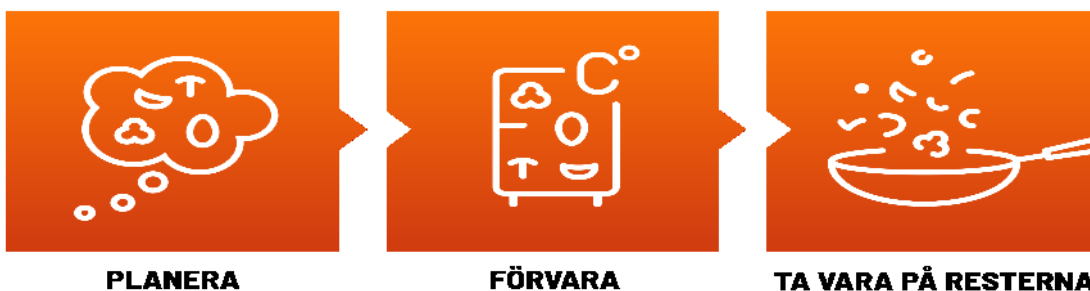
- Avfall och återvinning
- Arbetsmiljö
- Ekosystemtjänster
- Hållbart samhällsbyggande
- Kemikalier
- Klimat och energi
- Luft
- Miljödata
- Miljöteknik
- Skog och mark
- Transporter
- Vatten

Bildtext: En frivillig överenskommelse mellan branschen och regeringen har förberetts under 2019.

### 2.2.3 Ett förändrat konsumentbeteende

Konsumenterna står för den största delen av matsvinnet, och insatser från många olika aktörer behövs för att åstadkomma beteendeförändringar i det leddet. Bättre medvetenhet och motivation hos konsumenterna bör kopplas till insatser för att underlätta för olika konsumentgrupper att göra val som minimerar svinnet. Detta gäller olika situationer kopplade till inköp, hantering och tillvaratagande av överbliven mat.

Idag beräknas hushållen stå för 75 % av matavfallet. Bland dessa finns många småbarnsfamiljer och unga vuxna, som konsumerar mycket. Dessa grupper har ofta ett starkt engagemang för miljön, men saknar insikt om sin egen roll (Matsmart/Sifo 2019) och vad de kan göra för att minska det egna matsvinnet. Under 2019 lanserade Livsmedelsverket en konsumentkampanj med nyord på ”svinniska” (Livsmedelsverket 2019d) som beskriver hur konsumenter kan undvika matsvinn. Målgrupperna är yngre vuxna och småbarnsfamiljer. Konceptet bygger på studier inom det europeiska projektet REFRESH (REFRESH 2019) som pekar på konsumenters behov av vägledning i vardagen för att hitta åtgärder som kan minska matsvinnet.





Tanken är att de ”svinniska” nyorden, som är en form av enkla tips, ska kunna användas i flera olika sammanhang. Nyorden togs fram i dialog med branschen och andra myndigheter. Andra aktörer har också inbjudits att använda konceptet (Livsmedelsverket 2019c) i sin konsumentkommunikation och därför har en samling riktlinjer för användandet tagits fram (se Bilaga 3). Ett flertal aktörer har använt sig av konceptet under våren och hösten 2019 (se Bilaga 2, punkt 11).

## Svinnovation- Broccoli av allt

4.2 Produkter och marknad för innovation, produktutveckling, försäljning och marknadsutveckling som medför att det är av värde för konsumenterna. Detta är ett nytt och grönt som inte används.

Broccoli > broccolibuketter > Broccoliflis av stammen



Bildtext: Aktörer har börjat haka på svinniska och introducera fler nyord.

Under senare år har butikskedjor, livsmedelsproducenter, ideella organisationer, länsstyrelser och offentliga måltidsverksamheter arbetat med konsumentkommunikation. Avfall Sverige har spridit goda exempel inom konsumentkommunikation. Media har aktivt bidragit till att sprida tips och goda exempel.

Det förekommer alltså aktiviteter för att höja konsumenters kunskaper och medvetenhet, men det finns färre som *underlättar* för konsumenten att inte köpa för mycket i affären eller på restaurangen. Det finns enstaka restauranger som använder mindre tallriksstorlek på bufféer eller har viktbaserad prissättning på maten, men fortfarande dominerar incitamenten för konsumenten att köpa stora matmängder. Ett exempel på detta är de inom handeln vanligt förekommande priskampanjerna.

### 2.2.4 Utredning, forskning och innovation

Insatser behövs som stödjer genomförandet av handlingsplanen. Det finns ett behov av att inhämta och utveckla mer kunskap i olika svinnrelaterade frågor, inte minst kring olika åtgärders effektivitet. Det är också angeläget att förstå hur svinnminskande konsumentbeteenden åstadkoms. Ofta behövs samverkan mellan olika kompetenser för att hitta lösningar.

Myndigheterna har under tiden för detta uppdrag genomfört ett par utredningar och finansierat några forskningsprojekt. I maj 2019 anordnades ett webinarium om pågående forskningsarbeten och framtida möjligheter. Underlaget var en forskningsöversikt som visade att det pågår en hel del

forskning nationellt inom matsvinnfrågorna, men att det finns många kunskapsluckor. Analyser som omfattar hela livsmedelskedjan behövs, eftersom åtgärder i ett led av kedjan kan påverka ett annat led. Härvid kan Sweden Food Arena<sup>7</sup> spela en naturlig roll.

## 2.3 Mycket arbete pågår bland aktörer i livsmedelskedjan

I detta avsnitt ges en bild av de insatser som görs utifrån vilken roll aktörerna har i livsmedelssystemet. Det är dock viktigt att poängtera att beskrivningen inte är heltäckande. Samtidigt som många aktörer arbetar för att minska matsvinnet finns det också aktörer som ännu inte gör det eller som inte arbetar med alla källor till matsvinn som behöver åtgärdas. Dock pågår det även insatser som verksamheterna inte själva rubricerar som arbete för att minska matsvinnet, men som ändå kan ha det resultatet även om det inte varit huvudsyftet.

Se Bilaga 1 för mer information om arbete med handlingsplanens åtgärder.

### 2.3.1 Kedjeövergripande

Gemensamt för flera av livsmedelskedjans led är att många aktörer arbetar med att mäta och minska sitt eget matsvinn. En del aktörer deltar i dialogarbete och i arbetet för en frivillig överenskommelse. Det finns också aktörer som är aktiva i samhällsdebatten och med konsumentkommunikation. Det finns exempel på att branschorganisationer i högre grad har börjat ge stöd till sina medlemmar i matsvinnarbetet. Initiativet Hållbar Livsmedelskedja arbetar med att utveckla en färdplan för 2030<sup>8</sup>. Branschorganisationer och ett antal företag bidrar till arbetet för en frivillig överenskommelse.

### 2.3.2 Primärproduktion

Primärproduktionen har sedan länge arbetat för att minska förluster av olika slag: genom växtskydd, djurskydd, smittskydd och arbete för att säkra god livsmedelskvalitet. Intresset för matsvinnfrågan har ökat, även om insatser ofta rubriceras med andra namn: resurseffektivitet; att ta vara på mer av djuret eller produkten; insatser för ökad förädling; att utnyttja biprodukter; samt att motverka otillbörliga affärsmetoder (UTP). Inom trädgårdsnäringsen finns det projekt som handlar om att ta hand om skörderester och utveckla nya produkter. Särskilt aktiva är Potatisodlarna, som har informerat om och diskuterat matsvinn och principer för god affärssed via olika medlemsmöten och nyhetsbrev. Matsvinn är också ett prioriterat område inom Svenska Köttföretagens handlingsplan (Svenska Köttföretagen 2019) för gris, nöt och lamm, etapp två. De ska ta fram en gårdsbaserad svinndeklaration för minskade förluster och arbeta för ökad resurseffektivitet genom användning av svinn och restprodukter som foder. Svenska Ägg har även deltagit på ett SaMMA-möte och beskrivit sitt arbete för minskade förluster och minskat matsvinn.

---

<sup>7</sup> [Sweden Food Arena](#)

<sup>8</sup> [Hållbar livsmedelskedja](#)

### 2.3.3 Livsmedelsindustri

Branschorganisationen Livsmedelsföretagen har antagit ett hållbarhetsmanifest, där matsvinn är en av fem punkter. Man åtar sig att arbeta för att till 2030 halvera matsvinnet i den egna produktionen samt bidra till minskat matsvinn i primärproduktions-, handels- och konsumentleden.<sup>9</sup>

Enskilda livsmedelsföretag arbetar också för att optimera sina processer och hitta nya marknader för restprodukter och sidoströmmar. Nya produkter kommer, där råvaror/delar i högre grad tas till användning, något som ibland även kallas *svinnovation*. En del företag vänder sig till konsumenten i matsvinnfrågor, exempelvis genom tilläggsinformation till Bäst före-märkningen, samt med att arbeta fram förpackningar som bidrar till minskat svinn hos konsumenten.



Bildtext: Förtydligande tilläggsinformation "Ofta bra efter" vid datummärkning

Retursystemet för bröd i butik håller på att förändras: det finns exempel där butikerna övertar ansvaret för allt bröd från brödproducenten, vilket har lett till minskat brödsvinn (AGFO 2019b).

### 2.3.4 Handel

Butikskedjornas arbete fokuserar för närvarande mycket på registrering och uppföljning av matsvinn, och på att minska det egna matsvinnet genom arbete kring inköp och prognoser. Samtidigt görs många andra insatser, t.ex. att erbjuda fyndlådor med (blandad) frukt eller grönsaker som exempelvis kan ha någon fläck. Vidare har vissa butiker kök som lagar mat av produkter som närmar sig bäst-före-datum. Livsmedel förädlas också till nya produkter i samarbete med leverantörer (juice, pannkakor, glass m.m.) och förpackningar görs mindre för att passa mindre hushåll. Det sker också folkbildning om datummärkning och kunderna inspireras till att ta hand om maten på bästa sätt och laga mat på rester. Varor som närmar sig bäst-före-datum prissänks. Det finns samarbeten med olika organisationer som säljer mat med kort hållbarhet till nedsatt pris. Många har avtal med välgörenhetsorganisationer för att donera överskottsmat. Det finns exempel på butiker som deltar i

---

<sup>9</sup> [Livsmedelsföretagen. Halvera matsvinnet](#)



forsknings- och utvecklingsprojekt om hur man bäst tar vara på mat som håller på att gå ut, eller om förpackningssystem för minskat matsvinn.



Bildtext: Det har blivit vanligare att prissänkta varor erbjuds på grund av skönhetsfel, kort datum etc.



Bildtext: Konsumenten uppmärksammas på ett positivt sätt på att varan bör ätas snart men fortfarande är av bra kvalitet.

### 2.3.5 Restaurang

Ett flertal av landets restaurangkedjor arbetar för att minska matsvinnet och det finns även exempel på enskilda restauranger som är aktiva inom detta område. Ett sätt är att påverka beteende och vanor genom så kallad ”nudging”, exempelvis genom att använda mindre tallrikar för att matgästen ska ta en mer lagom mängd mat. Vidare finns exempel på restauranger som tar betalt för den mängd mat gäster lägger på tallriken. Även restauranger arbetar med organisationer som säljer eller donerar överbliven mat. Det har också blivit mer utbrett att restauranger kan köpa produkter som närmar sig bäst-föredatum från sin leverantör. Detta förutsätter en flexibel meny då man kanske först samma dag vet vilka råvaror som blir levererade. Branschorganisationen Visita ger sina medlemmar stöd i det svinnförebyggande arbetet via sin webbplats.

### 2.3.6 Offentlig måltid

Inom offentliga måltider pågår en rad olika insatser för att mäta och minska matsvinnet.

Måltidsverksamheterna i Göteborgs stad har genom ett systematiskt arbete lyckats halvera sitt matsvinn på två år (Göteborgs stad 2019). Ett annat exempel är Södersjukhuset, som har minskat sitt matsvinn med 70 %. Detta har skett genom ett flexibelt måltidskoncept där man drastiskt minskat olika typer av specialkost, samtidigt som patienterna fått större valfrihet, mer flexibilitet och framför allt blivit mer nöjda matgäster (Mashie Food Tech Solutions 2019).

Branschorganisationen Kost & Näring har tagit fram en ”hållbarhetsstrappa” om vilka krav som kan ställas på kvarvarande hållbarhetstid vid beställning (Kost & Näring 2019). Sveriges Kommuner och Regioner har kommit med nya branschriktlinjer (SKR 2019) för offentlig säker mat, som gör det lättare att förebygga matsvinn.

Måltidsverksamheter har i högre grad börjat göra konsumtionsmätningar, för att se hur mycket som hamnar i magen och man har sett att måltidsmiljön påverkar mängden matsvinn. Att schemalägga lunchmåltiden är ett sätt att skapa mer tid för och lugn kring måltiden, vilket i sin tur leder till mindre matsvinn. Skolmatsakademin i Västra Götaland driver ett projekt med schemalagda skolmåltider, Väl Godkänt för skolmåltiden (Skolmatsakademin 2018).

Flera måltidsverksamheter har också bidragit i att sprida svinniskan i sociala medier.



Bildtext: Skolmåltiderna i flera kommuner har gjort egna filmer om nyord på svinniska och varit aktiva i sociala medier.

### 2.3.7 Livsmedelsdonationer

Enligt resurshierarkin för livsmedel ska överskottsmat förebyggas så långt det är möjligt, men när det inte är möjligt är livsmedelsdonationer nästa steg. EU kom hösten 2017 med riktlinjer för livsmedelsdonationer (EU-kommissionen 2017), medan det nya avfallsdirektivet (Europaparlamentets och rådets direktiv 2018/851) ålade medlemsländerna att uppmuntra livsmedelsdonationer och annan omfördelning av livsmedel, så att användningen som människoföda prioriteras framför att livsmedlen används som foder eller upparbetas till icke-livsmedelsprodukter.

Många aktörer är aktiva inom redistribution av livsmedel eller livsmedelsdonationer, bland annat Stadsmissionen, butikskedjor, producenter och grossister. Dialog med aktörer tyder på att arbetet med att donera livsmedel fortsätter att växa.

### 2.3.8 Distribution och förpackningar

Exempel på arbete som görs i grossistledet för att minska det egna matsvinnet är att systematiskt inköpsoptimera, hålla obruten kylkedja, hantera varorna enligt först-in-först-ut-principen, datuminventera och sälja varor till nedsatt pris. Aktörer har bidragit till framtagande och spridande av den så kallade Hållbarhetstrappan. Det finns även exempel på bloggande med råd för minskat svinn i storkök och en artikelserie *Matsvinnresan* om hur matsvinnet kan minskas genom dialog mellan kedjans delar.<sup>10</sup> En stor transportaktör är aktiv inom flera olika projekt.<sup>11</sup>

Forskning pågår om förpackningar och matsvinn, exempelvis inom Centrum för tjänsteforskning, Karlstads universitet.<sup>12</sup> Förpackningar utvecklas och ett exempel där det kan bidra till minskat matsvinn är ökad användning av vakuumpförpackningar för köttvaror. Detta möjliggör längre hållbarhetstid. Aktörer inom lokalt och regionalt arbete

### 2.3.9 Aktörer inom lokalt och regionalt arbete

Utöver arbete inom offentlig måltid, som beskrivits ovan, pågår andra typer av satsningar: utmaningar mellan regioner, resurspaket för butiker, matsvinnstema på möten för olika grupper, branschriktlinjer för säker mat inom vård, skola och omsorg (SKR 2019). Däremot är det inte så vanligt att kommuner är aktiva inom konsumentkommunikation för minskat matsvinn. Nordvästra Skånes Renhållnings AB (NSR) har en satsning för krögare, Kök som räddar käk.<sup>13</sup> I Malmö startades en tävling för skolklasser, Resterkocken,<sup>14</sup> som spridits till fler kommuner.



Bildtext: Matsvinn är en del i Västra Götalands resurspaket för butiker om klimatsmart och hälsosam mat.

<sup>10</sup> [Menigo Matsvinnresan](#)

<sup>11</sup> Bland Brings aktiviteter finns samarbete med Axfood och Stockholms Stadsmission om principmodellen för Matmissionen och den första butiken som öppnade i Stockholmsområdet. Här har Bring Frigo bistått med kompetens inom logistik och hantering av tempererade livsmedel. Tillsammans med Stockholms Stadsmission och Linköpings universitet har man även tagit fram en affärsmodell för ett nationellt logistiksystem för överskottslivsmedel. Här har Bring Frigo bistått kring systemtekniska frågor såsom bokning/kostnader, logistikupplägg, snabbare rutiner för haverier och returerna, m.m. [Om Brings aktiviteter på matsvinnsdagen den 30 september 2019](#)

<sup>12</sup> [Centrum för tjänsteforskning, Karlstad Universitet](#)

<sup>13</sup> NSR erbjuder stöd, workshops, nätverk, lån av vågar samt möjligheter för krögarna att visa upp restaurangens miljöengagemang. I november 2019 var tolv restauranger anslutna till initiativet. [Företag som räddar käk.](#)

<sup>14</sup> [Resterkocken](#), ett initiativ från Sysav, NSR, Närab och LSR med ägarkommuner samt Kungsbacka, Svenljunga och Kristianstad kommun:

Avfall Sverige bidrar med rapporter och med informationsspridande mellan aktörer och utförde 2019 en kartläggning av matsvinnsinstitutiv (Avfall Sverige 2019a) och identifierade framgångsfaktorer hos offentliga aktörer med kommunala verksamheter eller privatpersoner som målgrupp. Kommuner och kommunala avfallsbolag kan ansluta sig till det mål som Avfall Sverige har satt upp: att minska mat- och restavfallet med 25 % till 2025 (Avfall Sverige 2019b). Tillsammans med RUS och länsstyrelserna har Avfall Sverige genomfört en inspirationsturné till fem städer om förebyggande av avfall och i den ingick matsvinn. Avfall Sveriges kampanjer tar inte upp matsvinn specifikt, men det är i många avseenden en del av arbetet. Ett exempel är satsningen Miljönär<sup>15</sup> där matsvinn ingår.



HEM HÄPPENINGS NÄTVERK GODA EXEMPEL MATSVINNSFESTIVALEN KONTAKT 🔍

## MATSVINNSFESTIVALEN!

Bildtext: I Malmö hölls en matsvinnfestival 2019.

Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket har arrangerat eller medverkat vid träffar för lokala och regionala aktörer, där handlingsplanen för minskat matsvinn och matsvinnfrågorna har presenterats och diskuterats. Sådana träffar har skett bland annat inom ramen för regeringsuppdraget för nationell samordning av arbetet med regionala livsmedelsstrategier

### 2.3.10 Utbildare av måltidspersonal

Det finns ingen samlad kännedom om i vilken utsträckning matsvinn ingår i olika utbildningar för måltidspersonal. Matsvinn ingår som en del av grundutbildningen för hotell- och restaurang, likaså när kockar valideras. Inom offentliga måltidsverksamheter är det blivit allt vanligare med utbildning om matsvinn.

### 2.3.11 Kontrollmyndigheter

Myndigheterna arbetar för att förtydliga tillämpningen av reglerna för att minska matsvinnet. Till exempel har de nya branschriktlinjerna för offentlig säker mat tagit upp möjligheterna att ta till vara mat som varit ute för servering. Det är här viktigt att kommunernas kontrollmyndigheter är involverade. Livsmedelsverkets tolkning av nedkylningstiden är nu sex timmar i stället för fyra, vilket leder till att fler har möjligheter att ta hand om och kyla ner överbliven mat.

### 2.3.12 Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket

Myndigheterna har i dialog med berörda aktörer tagit fram den nationella handlingsplanen och underlagsrapporter för denna, liksom andra faktaunderlag såsom matavfallsdata. Myndigheterna har även arbetat med regeringsuppdraget om etappmål för minskat matsvinn och fört dialog med aktörer kring förebyggande åtgärder och uppföljningsmetoder. Konsumentkampanjen ”svinniska” har tagits fram och spridits. Hur regler ska tillämpas har förtydligats via olika kanaler. Nätverket SaMMA

---

<sup>15</sup> Miljönär

(Samverkansgruppen för minskat matavfall) har drivits och olika möten arrangerats, såsom matsvinnsdagar för livsmedelsbranschen 2017 och 2019. Inom sektorn för offentliga måltider har en nationell mätmetod för matsvinn tagits fram och matsvinnet har kartlagts. Webbinarier om matsvinn har hållits och en handbok för minskat matsvinn publiceras i mars 2020. Forskningsprojekt har finansierats, ett webinarium genomförts, en forskningsöversikt tagits fram och kontakter hållits med forskningsaktörer.



Bildtext: 30 september 2019 hölls en dag om branschens arbete med handlingsplanens åtgärder

Myndigheterna har även arbetat med att underlätta för företag att exportera delar av den produktion som inte kan avsättas på den svenska marknaden, utrett möjligheter för att i större utsträckning använda livsmedel som inte går till humankonsumtion som foder, fört diskussioner och utbildat personal i primärproduktion och grossistled om kvalitetsaspekter och om hur svinn kan minimeras, samt diskuterat principer för god affärssed och dess betydelse för minskat matsvinn.

Myndigheterna medverkar i undergrupper inom EU:s matsvinnplattform och har koordinerat UNECE:s (FN:s ekonomiska kommission för Europa) framtagning av riktlinjer för minskat matsvinn inom frukt och grönsaker. Myndigheterna har även medverkat i en mängd olika nationella forum, såsom projektet för en frivillig överenskommelse och IVA:s arbete med mätstandard, och i olika forum för regionala och lokala aktörer. Bland övriga insatser kan nämnas medverkan i media.

### 2.3.13 Upphandling

Upphandlingsmyndigheten har tagit fram webbtexter om matsvinn, som lyfter frågan om att inte kräva för långt hållbarhetsdatum på exempelvis torrvaror och konserver. Under hösten 2017 genomförde Livsmedelsverket en turné tillsammans med Kost & Näring som bidrog till framtagandet av Hållbarhetstrappan (se Bilaga 1, åtgärd 32).

### 2.3.14 Övriga intressenter och organisationer

Olika organisationer bidrar till samhällsdebatten, med konsumentkommunikation och i dialog med kedjans aktörer. Ett exempel är Föreningen Matsvinnets Almedalen-seminarium om brödsvinn.<sup>16</sup>

### 2.3.15 Arbete inom EU och annat internationellt arbete

Sverige deltar i arbetet inom EU:s Platform on Food Losses and Food Waste.<sup>17</sup> Där har ett ambitiöst arbete genomförts för att ta fram de viktigaste rekommendationerna för effektiva åtgärder i de olika leden av livsmedelskedjan, och för att förankra dessa hos medlemsstaterna (EU Platform on Food Losses and Food Waste 2019). Arbetsgruppen för datummärkning har börjat arbeta på en vägledning om datummärkning; arbetet vilar dock i väntan på ett utlåtande från EFSA (Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet). Sveriges medverkan i plattformsarbetet stärker både det svenska och det europeiska matsvinnarbetet (se Bilaga 1, åtgärd 4). Sverige deltar också i UNECE:s (FN:s ekonomiska kommission för Europa) arbete för minskat matsvinn. Vid dess olika möten har minskat matsvinn diskuterats framförallt i sektionen för frukt och grönsaker.

## Recommendations for Action in Food Waste Prevention

Developed by the EU Platform  
on Food Losses and Food Waste

12 December 2019



Bildtext: Rekommendationer för effektiva åtgärder från EU Platform on Food Losses and Food Waste.

### 2.3.16 Forskning

Se Bilaga 1.

---

<sup>16</sup> Brödbusar är vi allihopa, allihopa, allihopa – du med. [Föreningen Matsvinnets Almedalen-seminarium om brödsvinn](#)

<sup>17</sup> [EU Platform on Food Losses and Food Waste](#)

## 3. Diskussion och slutsatser

Vi kan konstatera att insatser pågår inom samtliga de fyra nyckelfrågor som ses som förutsättningar för att lyckas halvera matsvinnet och minska förlusterna till 2030. Dessutom pågår aktiviteter av olika omfattning inom de flesta åtgärds punkterna. Men fler behöver göra mer. Fler aktörer behöver aktiveras inom fler åtgärder. Alla som kommer i kontakt med mat behöver bidra till att halvera matsvinnet och minska förlusterna. I och med det positiva mottagande som handlingsplanen har fått finns förutsättningar för ett fortsatt lyckat arbete. Det leder till att vi kan närma oss en cirkulär ekonomi med vinster för miljön och resursanvändningen. Det leder också till minskade kostnader hos såväl företagen i livsmedelskedjan som hos de offentliga aktörerna och konsumenterna. Vidare medför det bättre möjligheter för den globala livsmedelsförsörjningen.

### Mål och mätningar

Utveckling av uppföljningsmetoder och framtagning av data har identifierats som ett viktigt område, där ytterligare insatser behövs under de kommande åren. Arbetet är pågående men för att få en mer heltäckande bild behövs ytterligare insatser och dialog mellan myndigheter och andra aktörer.

Fler aktörer behöver mäta, följa upp och analysera hur deras verksamheter kan bidra till en minskning av det totala matsvinnet. Det har skett en positiv utveckling, och flera branschaktörer har antagit egna eller gemensamma mål om minskat matsvinn i sin del av livsmedelskedjan. Arbetet med smart informationshantering inom den offentliga sektorn är under utveckling.<sup>18</sup> Men ytterligare utveckling av nationell statistik samt samordning mellan uppföljningar och informationshantering inom området fordras för att kunna få en smart informationshantering som omfattar både myndigheter och aktörer.

Det finns idag ingen heltäckande eller kontinuerlig uppföljning av den del av matsvinnet som uppstår i primärproduktionen. Det finns heller ingen nationell statistik över biprodukter. En uppföljningsmetod för den del av matsvinnet som även går under beteckningen livsmedelsförluster behöver därför tas fram. Därefter behöver uppföljningar ske för att kunna identifiera problemområden och bedöma utvecklingen mot delmål 12.3 i Agenda 2030 samt det eventuellt kommande etappmålet.

Framtagning av förslag till nationellt etappmål om minskat matsvinn och tillhörande uppföljningsmetod är ett viktigt steg för att ytterligare belysa både matsvinnfrågan och behovet av åtgärder inom området. För att arbetet med det nationella etappmålet för minskat matsvinn inte ska tappa fart behövs snarast ett beslut på regeringsnivå om att inkludera etappmålsförslaget i det svenska miljömålssystemet.

För att etappmålet ska få bra genomslagskraft är det viktigt att aktörer inom hela livsmedelskedjan på lokal, regional och företagsnivå tar till sig och anammar det nationella målet, eller tar fram egna mål anpassade till deras verksamhet. Det är viktigt eftersom fler aktörer behöver börja mäta, följa upp och analysera hur deras verksamheter kan bidra till en minskning av det totala matsvinnet. Om en

överenskommelse sluts mellan regeringen och branschen finns förutsättningar för bland annat ett effektivare mättningsarbete (se nedan).

## Frivillig överenskommelse

Matsvinnnsfrågan är en branschgemensam fråga och det är tydligt att branschen vill samarbeta inom hela livsmedelskedjan. En överenskommelse som möjliggör ett branschforum för matsvinnarbete kan göra det lättare att lösa de många knutar som nu finns, i samverkan mellan branschens olika led. En frivillig överenskommelse är mer flexibel än lagstiftning, då den enklare kan justeras och anpassas till förändrade omständigheter. Ett branschforum för alla livsmedelskedjans led innebär också bättre möjligheter att skapa nya gemensamma kunskaper, kanaler och samarbeten som leder till bättre resursutnyttjande. Internationella erfarenheter visar att samarbete i matsvinnnsfrågorna är kostnadseffektivt. Det är därför mycket positivt att ett projekt tillkommit för skapandet av en frivillig överenskommelse mellan regeringen och branschen. Enligt en stor studie utförd av World Resources Institute och brittiska WRAP sparar företag i genomsnitt 14 gånger investeringen, när de investerar för minskat matsvinn (Champions 12.3 2017), något som borde innebära ett kraftigt incitament för branschen.

1 investerad dollar ger...



14 dollar tillbaka!



Bildtext: Det är lönsamt att minska matsvinnet

En viktig grundval för en frivillig överenskommelse är insamling av data om matsvinn/matavfall. Detta stärks kraftigt av antagandet av ett nationellt etappmål. Dessutom behövs forum för samverkan inom specifika områden där åtgärder för att minska matsvinnet behövs. Många åtgärder i handlingsplanen hanteras bäst inom ett kommande branschforum, exempelvis samarbete för optimerade logistikkedjor och effektiva flöden.

En viktig fråga för samarbete är priskampanjer som riskerar att bli svinndrivande, framförallt i hushållen. Andra affärsmodeller, som inte medför denna risk, behöver identifieras, men aktörer uppfattar att konkurrenslagstiftningen utgör ett hinder för samverkan i denna fråga. Om detta verkligen är fallet finns ett behov av att lagstiftningen eller uttolkningen av denna justeras.

Erfarenheter från Storbritannien visar hur enskilda företag kan påverka genom att ta initiativ och synliggöra matsvinnet. Den brittiska matkedjan Tesco var exempelvis en av de första att offentligt redovisa sina matsvinnnsdata. I Sverige har Lidl genomfört motsvarande insatser och det finns fler exempel på företag som vill vara mer transparenta om det faktiska matsvinnet. Sådan öppet redovisad



information banar vägen för en fruktbar dialog om vilka insatser som ger vilken effekt. Det finns även exempel på företag som har modet att offentligt rannsaka sina egna insatser.<sup>19</sup>

Nu i början av processen har ett begränsat antal företag medverkat, men när ett forum har etablerats finns möjligheter för ett stort antal företag att medverka. Det är också värdefullt med deltagande av fler branschorganisationer som representerar olika livsmedelsgrupper. Likaså är det viktigt att primärproduktionens utmaningar blir synliggjorda i arbetet, även om enskilda lantbrukare troligtvis kommer ha svårt att avsätta tid och lägga in resurser för att medverka. Även för de mindre branschorganisationerna kan det vara svårt att avsätta resurser för att medverka.

## Förändrade konsumentbeteenden

Förändrade konsumentbeteenden är ett område där omfattande insatser fortfarande krävs. Data om matavfall från hushållen har inte visat på någon större minskning över åren. Livsmedelsverkets konsumentundersökningar 2013 och 2015 fann ingen skillnad i rapporteringen av hur ofta man slängde olika typer av livsmedel. Enligt en undersökning från MatSmart/Sifo i november 2019 tror de flesta fortfarande att de slänger mindre mat än Medelsvensson (Matsmart/Sifo 2019). Enligt en undersökning som Kantar-Sifo gjort på uppdrag av Axfood i augusti 2019 anger dock en majoritet (56 %) att de aktivt försökt att minska sitt matsvinn under det senaste halvåret (Axfood 2019). Förhoppningsvis kommer detta självrapporterade konsumentbeteende att bekräftas genom mätningar som visar att hushållens matsvinn (och därmed matavfall) minskar. Detta sker dock från en utgångspunkt med mycket omfattande hushållssvinn, varför vägen till målet är lång och det finns behov av långsiktiga insatser för minskat konsumentsvinn.

Matsvinsfrågan hålls levande i debatten och det finns många aktörer som är aktiva. Avfall Sveriges kartläggning av matsvinnsinstitut hos kommunala verksamheter och privatpersoner visar dock att offentliga aktörers initiativ inte ofta fokuserar på hur hushållens matsvinn ska minska (Avfall Sverige 2019a). Livsmedelsverkets konsumentkampanj med nyord på svinniska och insatser från andra aktörer har inneburit att konsumentkommunikationen tagit ganska bra fart, och det är viktigt att denna aktivitet fortsätter. Om konsumentbeteenden ska kunna förändras i svinnsmart riktning behöver alla aktörer som kommer i kontakt med konsumenter hjälpa till. Det är viktigt att fler kommuner kommunicerar med sina invånare om matsvinn. Livsmedelsverket har tagit fram material som kan användas som underlag och som är tillgängligt för alla aktörer inom livsmedelskedjan. Det går också bra att helt enkelt länka till Livsmedelsverkets webbplats (Livsmedelsverket 2019c).

Det europeiska arbetet inom REFRESH Consumer Food Waste (REFRESH 2019) skapat en bra bas för hur konsumentkommunikation bör utformas. Även om mycket arbete görs, och även om konsumentkommunikationen är väl utformad, så är detta dock ingen garanti för att beteenden verkligen ändras i svinnsmart riktning. Det är många olika omständigheter som styr våra beteenden och många av våra köpbeslut är automatiska (se även Bilaga 1, åtgärd nr 42 om forskning). Alla aktörer som möter konsumenter behöver följa principen att göra det lätt att göra rätt. Här kan nudging (Gravert & Carlsson 2019) vara ett viktigt verktyg för att hjälpa till genom att ge konsumenten de

---

<sup>19</sup> [Matsvinsresan](#), Menigo svarar om utmaningar: "Vi på Menigo skulle kunna satsa ännu mer på att ta fram bättre prognoser till våra leverantörer, för att minska svinn hos dem. Offentliga medel som hamnar i soppåsen när mat svinnas i skola, sjukvård och äldreomsorg, den här aktörskedjan - vi hör hela tiden att skola, sjukvård och äldreomsorg behöver mer pengar. Att minska svinn kommer inte att lösa alla de problemen, men det kan bidra."

vänliga små puffar i rätt riktning som hen behöver för att förverkliga sin önskan om att svinna mindre mat.

I detta har butikskedjorna en central roll. Detta inkluderar ansvar för vad kunderna köper med sig hem, som kan riskera att bli till matsvinn. Butikerna arbetar på många olika sätt för att minska sitt matsvinn, vilket är mycket positivt. Samtidigt får dessa insatser inte innebära att matsvinn skjuts över till andra led i kedjan. När butiker exempelvis sänker priset på överskottsvaror finns risken att detta leder till att konsumenter lockas att köpa mer mat än de kommer göra av med. Idag finns det en stor andel enpersonshushåll, vilket kräver fler småförpackningar liksom att prissättningen på olika förpackningsstorlekar är sådan att man inte frestas köpa mer än man gör av med. Framöver behövs dialog om hur butikskedjornas affärsmodeller kan underlätta för konsumenter att minska sitt matsvinn. Det är angeläget att undvika att förändringar i inköpsmönster, t.ex. ökad e-handel, tillåts bli en matsvinnsfälla (AGFO 2019c).

Restaurangsektorn behöver också göra det lättare att beställa portioner som är anpassade till kundens aktuella behov. Detta kan bestå i att tillhandahålla olika portionsstorlekar till rimliga priser, eller att använda tallrikar av mindre storlek vilket leder till att gästen tar en mindre mängd mat. Detta kan minska inte bara det direkta matsvinnet utan även det ”metabola matsvinnet”, de matmängder som äts utöver energibehovet och som leder till övervikt, vilket är något som behöver ges större uppmärksamhet. Restauranger kan också bidra genom att kommunicera med sina matgäster om sitt arbete för minskat matsvinn.

Här kan branschorganisationerna ge stöd genom att sprida goda exempel på hur deras medlemmar kan kommunicera om svinnsmart beteende med sina kunder.

## Utredning, forskning och innovation

Forskning och innovation med syftet att minska matsvinnet är ett viktigt men komplext område, inte minst på grund av forskningens många olika ingångar. Det kan exempelvis handla om teknik och metoder att bättre skörda, hantera, lagra, tillverka och transportera livsmedel för optimal hållbarhet. Det kan också vara frågan om att tillvarata mer av produkterna, att restprodukter från tillverkningsprocessen i högre grad ska kunna utnyttjas som livsmedel eller att ta fram svinnsmarra förpackningslösningar. Antalet intressanta forskningsfrågor är mycket stort. Vi konsumenter har en mycket viktig roll, både som kravställare och för att vi är de som slänger i sista ledet i livsmedelskedjan, där miljöpåverkan varit störst. Mer kunskap behövs om varför vi konsumenter slänger mat och varför vi ställer de krav vi gör. Eftersom åtgärder i ett led av kedjan kan påverka ett annat led behövs kedjeövergripande analyser. Här kan tillämpade studier i samverkan mellan kedjans olika led bidra till kunskap för att identifiera och åtgärda matsvinnet på olika punkter. Swedish Food Arenas arbete bör inkludera matsvinn, och medel behöver avsättas för behovsstyrd forskning, inte minst om verkliga beteenden, hur beteendeförändringar som minskar matsvinn kan uppnås och hur förändringar kan övergå till standardbeteenden. Det är positivt att det råder förhållandevis stor samsyn i analysen av vilka problemen är och hur de kan lösas. Exempelvis sammanfaller åtgärdslistan i den policy brief som Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) publicerat (Strid 2019) i många delar med handlingsplanens åtgärder.

## Samverkan och dialog utöver frivillig överenskommelse

Det är betydelsefullt att det pågår mycket dialog och samverkan mellan olika aktörsgrupper och att det även har börjat växa fram dialog med och mellan lokala och regionala aktörer. Det myndighetsdrivna nätverket SaMMA kompletterar detta, eftersom det samlar en större bredd av aktörer än den kommande överenskommelsen mellan regering och branschaktörer. Mötesfrekvens och mötesformer inom SaMMA-nätverket kan anpassas till nya förutsättningar och konstellationer. Digitalisering är en naturlig del av utvecklingen av arbetsformer i det nationella matsvinnarbetet.

Arbetet inom EU:s Platform on Food Losses and Food Waste<sup>20</sup> tjänar som en stark motor för medlemsländernas matsvinnförebyggande arbete. De rekommendationer (EU Platform on Food Losses and Food Waste (2019) för effektiva åtgärder i livsmedelskedjans olika led som tagits fram hjälper till att samla arbetet i en gemensam riktning. Detsamma gäller den vägledning om datummärkning som tas fram.

## Kunskapshöjning utöver konsumentkommunikation

Aktivt samarbete och dialog pågår inom sektorn offentliga måltider, med samordning från Livsmedelsverket. Det stora intresset för frågan sprider sig även till andra arenor. Det är också betydelsefullt att branschorganisationer har börjat utveckla stöd och spridning av goda idéer för medlemmarnas matsvinnförebyggande arbete.

Det är fortsatt problematiskt att hem- och konsumentkunskap är det ämne som får minst utrymme i grundskolan, samtidigt som Agenda 2030, resurshållning och hållbar matkonsumtion prioriteras i den politiska agendan. Skolmåltiden kan spela en viktig roll när det gäller att lära eleverna om hållbar produktion och konsumtion, men detta behöver signaleras tydligt genom att skolmåltiden kommer in i läroplanen.

## Regler och tillämpning

Det finns behov av fortsatt dialog kring lagstiftningen och flexibel tolkning av denna, så att regelverket inte driver matsvinn. Framöver behövs utbildningsinsatser för inspektörer och spridning av goda exempel. Det finns även behov av att undersöka om det finns andra lagar och regler som hindrar det matsvinnförebyggande arbetet, exempelvis konkurrenslagstiftningen (se ovan för en diskussion av handelns möjligheter att utforma gemensamma branschregler kring svinndrivande priskampanjer) och skatteregler (t.ex. förmånsbeskattning då personal köper överskottsmåltider).

Både matsvinn och handelns kostnader kan minskas om gemensamma internationella handelsnormer för frukt och grönt används, i stället för att företagen har sina egna specifikationer. Vid regelbundna kvalitetsmöten diskuterar jordbruksnäringen och Jordbruksverket dessa frågor och utbildning om kvalitet, inklusive svinn, anordnas för producenter och personal på grossistföretag. En tidigare utredning har visat att det inte är handelsnormerna i sig som driver svinn, utan handelns och konsumenternas höga krav på produkterna, framförallt krav på utseende. Klass II i handelsnormerna skulle kunna inrymma en hel del av det som idag inte används till livsmedel. Men denna klass används

---

<sup>20</sup> [EU Platform on Food Losses and Food Waste](#)

i mycket liten utsträckning. Myndigheterna har dock kännedom om att en handelskedja arbetat aktivt med att lansera morötter som inkluderar klass II och att det mottagits väl av konsumenterna. Denna kedja har även fortsatt att ställa frågor till sina leverantörer av frukt och grönsaker om hur kedjan kan hjälpa dem att minska sitt svinn och sina sidoflöden.

Sverige har genom Jordbruksverkets representant koordinerat arbetet inom UNECE (FN:s ekonomiska kommission för Europa) för att ta fram frivilliga riktlinjer för minskat matsvinn inom handel med frukt och grönsaker. Riktlinjerna kan nu användas som ett konkret hjälpmedel för både producenter, grossister och butiker. En svensk översättning är på gång. Det är mycket positivt, såväl som efterfrågat, att konkreta åtgärder formuleras som t.ex. kan användas av företag, rådgivare och standardägare. Sådana verktyg skulle kunna tas fram inom fler sektorer, och planer finns redan inom köttproduktion (se ovan, 2.4).

Arbetet med att öppna exportmarknader för produkter som saknar avsättning på den svenska marknaden fortsätter. Ett annat initiativ rör ökad användning av matsvinn och restprodukter som foder och här fastslår den utredning som gjorts inom regeringsuppdraget (åtgärd 26) att det finns potential att förenkla detta om erforderliga kontroller kan göras av en och samma myndighet. Rapporten, som blir klar under mars 2020, beskriver gällande lagstiftning och fastslår att det behövs ökad kunskap om den potentiella mängden, samt att det generellt finns större möjligheter att lämna ut vegetabilier som foder<sup>21</sup>.

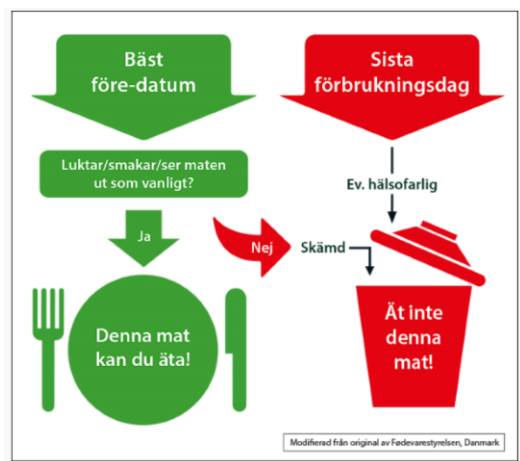
Det är positivt att arbete har påbörjats med att integrera matsvinnsförebyggande åtgärder i olika certifieringar, privata standarder och branschriktlinjer. Detta arbete behöver fortsättas. Möjligheter finns att minska matsvinnet hos de företag som är anslutna till olika certifieringar, i många fall till fördel för både företagets miljöarbete och deras ekonomi. Standardägarnas intresse har stor betydelse för att detta ska kunna genomföras, men myndigheterna har bidragit med information och inspiration och kan göra detta i ännu större utsträckning framöver.

## Datummärkning, hållbarhetstid och kylkedja

Internationellt pågår inom EU:s Platform on Food Losses and Food Waste arbete på en vägledning om användning av datummärkning. En viktig fråga där är vilka varor som kan behöva märkas med sista förbrukningsdag.

---

<sup>21</sup> Jordbruksverkets rapport 2020:XX. Ökad Foderanvändning från matsvinn och restprodukter.



Bildtext: Vad gör jag med maten efter att datumet har passerat? Bäst före - ofta bra efter!

Nationellt har det inte funnits så mycket dialog kring datummärkningens möjligheter att minska matsvinnet. Här finns behov av fokus framöver, exempelvis dialog kring hur hållbarhetstider bestäms och i vilka fall märkning med sista förbrukningsdag kan vara motiverat. Branschöverenskommelsen Hållbarhetstrappan, som Kost & Näring publicerat, utgör ett viktigt steg mot rimliga krav på kvarvarande hållbarhetstid vid leverans.

En förutsättning för minimerat matsvinn är att en utveckling mot optimal kyltemperatur kan uppnås; här behöver aktörer arbeta aktivt tillsammans.

## Prognos, logistik och hantering

Samverkan för optimerade logistikkedjor och effektiva flöden kan bäst ske inom ramen för en frivillig överenskommelse.

## Avtal och upphandling

Genomförandet av lagstiftningen mot otillbörliga handelsmetoder (UTP) kan minska matsvinnet, exempelvis genom att förbjuda sena avbeställningar och returerna som inte avtalats på förhand. Det är även viktigt att de företag som utsätts för metoderna känner till sina rättigheter och får stöd till att våga anmäla. Hur den så kallade "fear factor" ska bekämpas är något som diskuterats vid framtagningen av det underliggande EU-direktivet.<sup>22</sup> Det kan också behövas förebyggande insatser, såsom information, diskussion i branschen och hjälpmedel för att få till bra överenskommelser vid handel med livsmedel, såsom enkla skriftliga avtal.

Upphandlingsmyndigheten planerar att formulera frivilliga skrivningsförslag för upphandlingar, vilka kunde göra det möjligt att upphandla alternativa marknadslösningar, såsom att köpa det som annars skulle blivit svinn hos producenterna. Det kan handla om livsmedel som inte kommit till grossistlager på grund av estetik, hållbarhetstid, gammal förpackningsdesign med mera.

<sup>22</sup> EU 2019/633

## Motivationshöjande åtgärder

Handlingsplanens åtgärd nr 41, om ekonomiskt stöd till storkök, kan i viss mån anses tillgodosedd genom stödet Klimatklivet<sup>23</sup>, varför ytterligare stöd för närvarande inte ses som avgörande. Åtgärden avförs därför från åtgärdslistan.

## Arbetstid är kostsamt

En hämmande faktor i arbetet för att minska matsvinnet är att det kan vara personalkrävande, vilket blir kostsamt för verksamheterna (AGFO 2019d). Den höga kostnaden för arbetstid är problematisk i alla livsmedelskedjans led. I butiken kan det exempelvis gälla att märka om produkter som närmar sig bäst-före-datum. Inom livsmedelsindustrin kan det handla om att märka om produkter som felmärkts rörande allergener, där det helt enkelt kanske blir billigare att kasta maten. Samtidigt kan olika butikschefer göra mycket olika bedömningar av när svinnet storlek motiverar en minskning eller förändring av utbud och sortiment (Sörme 2019). Inställningen till frågan kan bli avgörande för hur mycket som verkligen görs för att minska matsvinnet. Det är angeläget att undersöka hur incitamenten för svinnpreventivt arbete kan förstärkas, både i butiken och i andra led.

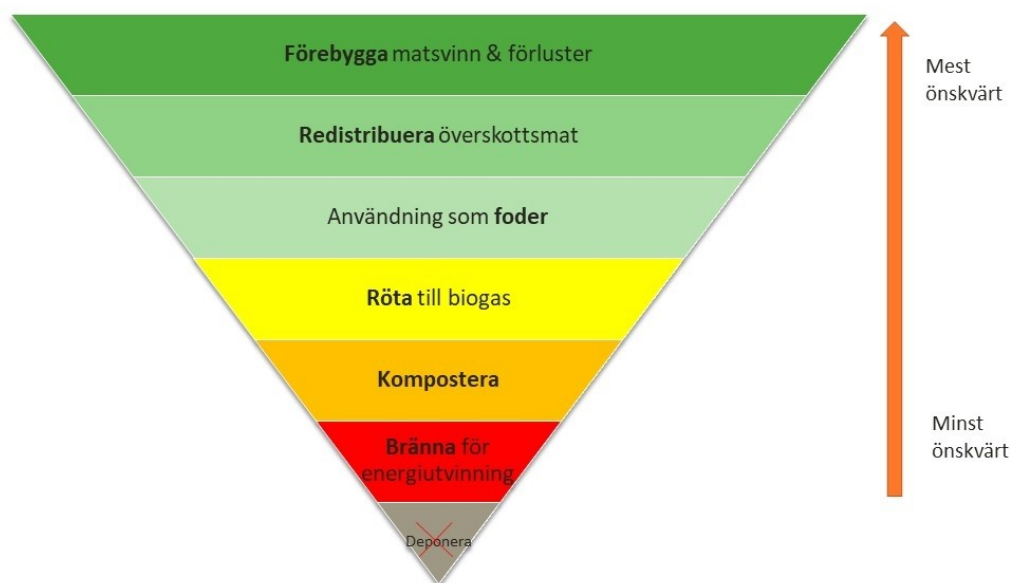
## Resurshierarki och livsmedelsdonationer

Handlingsplanen utgår framförallt från det översta steget i resurshierarkin för livsmedel: att förebygga att matsvinn uppstår. För att använda resurserna så effektivt som möjligt bör livsmedel användas för det syfte som de har producerats för. När detta inte är möjligt bör vi ta tillvara dem på ett så bra sätt som möjligt. Det är dock inte realistiskt att helt ta bort allt matsvinn eftersom det är många faktorer som styr uppkomsten, och vissa av dem är svåra att kontrollera. Även om livsmedelskedjans aktörer gör sitt yttersta för att minska eller förebygga matsvinnet kommer ändå alltid en viss mängd att uppkomma. Resurshierarkin visar då att nästa hanteringssteg är att redistribuera livsmedel för mänsklig konsumtion genom livsmedelsdonationer. Mycket arbete pågår inom livsmedelsdonationer och rekommendationen är att EU:s riktlinjer tolkas i nationella vägledningar. Efter livsmedelsdonationer bör foderanvändning prioriteras, varefter följer rötning till biogas, kompostering och förbränning, i fallande ordning. Resurshierarkin kan användas som vägledning och generell grundval för prioriteringar, vilket inte innebär att det vid alla tillfällen och för alla verksamheter är möjligt eller hållbart att tillämpa den. Risken finns kanske att när överskottsmat används som resurs för produktion av andra varor eller biogas kan matsvinn komma att ses som ett mindre viktigt problem (Sörme 2019). Detta kan leda till minskad motivation att förebygga uppkomsten av matavfallet i tidigare skeden. Resurshierarkin behöver diskuteras mer, spridas och förankras inom hela livsmedelskedjan.

---

<sup>23</sup> [Klimatklivet](#)

## Resurshierarki livsmedel Från WRAP



Figur 1. Resurshierarki för livsmedel, baserad på WRAP 2018, modifierad efter svenska förutsättningar.

## Nya tjänster och affärsmodeller

Under de senaste åren har det uppstått ett flertal tjänster för att ta tillvara överbliven mat, liksom nya typer av tjänster, t.ex. analyser som hjälper och inspirerar företag och organisationer att identifiera och genomföra åtgärder för minskat matsvinn.<sup>24</sup> En annan typ av ny tjänst erbjuder olika parter hjälp att underlätta för konsumenter och andra att minska matsvinnet. Att göra det lätt att göra rätt. Användning av nudging som arbetssätt har blivit vanligare. Det finns även exempel på användning av nudging och beteendevetenskapliga insikter i kombination med digitala verktyg.<sup>25</sup> Olika former av nya tjänster kan få stor betydelse framöver.

Den affärsmodell som har dominerat för bröd, att det inte är butiken utan producenten som ansvarar för det bröd som blir över, ökar risken för svinn (Brancoli 2019). Nu har det börjat förekomma att butikerna, för att minska brödsvinnet, övertar ansvaret för allt bröd från brödproducenten (se Bilaga 1, åtgärd 36). Företagen arbetar också med utveckling av förbättrade prognoser och analyser av fyllnadsgrad. Det är mycket positivt att en förändring från detta retursystem har påbörjats.

<sup>24</sup> AGFO

<sup>25</sup> Exempelvis digitalplattformen [Nudgd](#)

## Medias roll

Medias roll är oerhört viktig, som katalysator, blåslampa och motivationsfaktor för matsvinnarbetet.<sup>26</sup> Ett exempel på detta är SVT-produktionen *Maträddarna* med Paul Svensson och Anne Lundberg, som bidrog till att ge frågan ett bredare genomslag under hösten 2018.<sup>27</sup> Året efter präglades av ett ökat intresse för miljörelaterade frågor i media, många gånger med anledning av den så kallade Greta Thunberg-effekten. Det märktes också att frågan om matsvinn fått en plats i den allmänna debatten, och vi kan konstatera att Livsmedelsverkets konsumentkampanj togs emot med stort intresse och gav många möjligheter att bidra med faktaunderlag och uttalanden i olika medier (se Bilaga 1, åtgärd 11 samt Bilaga 2). Sociala medier bidrar också med nya möjligheter. Både kända ansikten, som kocken Tina Nordström, och mindre kända ”influerare”, som Hanna Olvenmark (@portionenundertian), kan sprida upplysning och intresse för matsvinnfrågan, så väl bland följare som bland aktörer inom övriga media.

Medias intresse och vilja att förmedla budskap om minskat matsvinn är stort och det är viktigt för ett förändrat konsumentbeteende. Detta innebär också höga krav på att regeringsuppdragets myndigheter har möjligheter att fortsatt bidra med relevant underlag, data och genomtänkta kampanjer.

## Vägen mot evidensbaserade åtgärder

Ett problem är att det ofta saknas möjlighet att värdera effekten av en åtgärd, eller underlag för att på förhand bedöma dess konsekvenser, exempelvis i fråga om kostnader. Området befinner sig under utveckling och vi befinner oss i en spännande fas, där många olika insatser testas, och där de framgångsrika sedan kan och behöver skalas upp. Detta är helt i linje med erfarenheterna från det brittiska arbetet och forskningsprogrammet REFRESH, som visade att ”test and roll out” fungerade väl inom branschsamverkan (REFRESH 2016). Det krävs flexibilitet för att över tid skapa ett batteri av effektiva åtgärder. Aktörer kan ha mycket olika förutsättningar för sitt matsvinnarbete och lösningar kan se olika ut. I arbetet med att genomföra åtgärder är det viktigt att fortsätta att dra lärdom från andra länders arbete.

## Rekyleffekter

Framgångsrika insatser i arbetet med att förebygga matsvinn kommer innebära större möjligheter att på sikt förse världens befolkning med mat. Samtidigt behöver beslutsfattare ha i åtanke att de miljövinster som minskat matsvinn medför i konsumentledet kan ätas upp av rekyleffekter,<sup>28</sup> dvs. att sparade pengar används till annan miljöbelastande konsumtion. Det behövs därför styrmedel som styr mot en konsumtion med mindre miljöavtryck.

---

<sup>26</sup> Sörme, L et al (2019). *Analys av samhällsförändringar – matavfall i butik*. Naturvårdsverket, Slutrapport

<sup>27</sup> [Tittarsiffror för SVT:s populäraste program](#)

<sup>28</sup> Rekyleffekt (Reboundeffekt): Åtgärders vinster omintetgörs av ökad/annan konsumtion, som att bilar blir alltmer bränslesnåla men samtidigt så körs det mer bil. Se exempelvis [En klimat- och luftvårdsstrategi för Sverige, Del 2, bilaga med underlagsrapporter](#)



## 4. Fortsatt arbete

Alla aktörer inom livsmedelskedjan ska kunna känna ägarskap för handlingsplanen och dess åtgärder och därför är det viktigt att den även i fortsättningen diskuteras och eventuellt justeras med bred förankring. ”Fler gör mer” och det är tillsammans som vi har möjlighet att göra störst skillnad.

Arbetet med att genomföra handlingsplanens åtgärder behöver fortsätta fram till år 2030 eller tills en halvering av matsvinnet har åstadkommit. Handlingsplanens fyra nyckelfrågor behöver prioriteras för ett fortsatt framgångsrikt arbete:

- Ett nationellt mål och utveckling av uppföljningsmetoder
- Ett aktivt samarbete mellan branschaktörer i livsmedelskedjan
- Ett förändrat konsumentbeteende
- Utredning, forskning och innovation som stödjer genomförande av handlingsplanens åtgärder.

Ett nytt, sexårigt, regeringsuppdrag har getts, vilket ger möjlighet för de samarbetande myndigheterna att fortsätta att spela en central roll som samordnare, motor och katalysator (Näringsdepartementet 2017). Näringslivets arbete kan utvecklas och samordnas genom en frivillig eller förhandlad överenskommelse, men behöver också passa in med insatser från andra aktörer som kommuner, regioner, frivilligorganisationer och forskning. Här fyller SaMMa-nätverket en viktig roll.

# 5. Uppföljning

Förslag till uppföljning av åtgärders effekt inom matsvinnarbetet:

- Matsvinnnsdata. Arbetet med framtagning av matsvinnnsdata och underlag till det föreslagna etappmålet om minskat matsvinn bör även fortsättningsvis prioriteras. Ansvariga uppföljningsaktörer för olika datamängder bör utses snarast för att kontinuerlig och långsiktig uppföljning ska säkerhetsställas.
- Uppföljning av genomförda åtgärder. Uppföljning kan ske genom kvalitativa undersökningar såsom intervjuer med aktörer om pågående och genomförda insatser. En kvalitativ studie skulle också kunna göras om förutsättningarna för innovation och utveckling, exempelvis i vilken utsträckning forskningsfinansiärer, myndigheter och andra aktörer har skapat möjligheter som stödjer utveckling av nya produkter, tjänster och produktionsmodeller som bidrar till effektivt svinnförebyggande. Uppföljning av arbete för minskat matsvinn i respektive led i livsmedelskedjan kan ske inom ramen för en frivillig överenskommelse.

En halvtidsuppföljning av i vilken utsträckning åtgärdsförslagen har genomförts kan göras år 2024. Handlingsplanen är tänkt att vara ett levande dokument med möjligheter för utveckling, justering och komplettering av åtgärderna.

## 6. Referenser

- AGFO (2019a). [Här finns pengarna att söka](#) (Hämtad www 28 jan 2020)
- AGFO (2019b). [Så skapades det sjuka matsvinnet](#) (Hämtad www 28 jan 2020)
- AGFO (2019c). [Ökad e-handel kan bli matsvinnsfälla](#) (Hämtad www 28 jan 2020)
- AGFO (2019d). [Dyr hantering hämmar matsvinnräddare](#) (Hämtad www 28 jan 2020)
- Avfall Sverige (2019a). [Kartläggning av matsvinnsinstitutiv](#). Rapport 2019:21 Fritt tillgänglig endast för medlemmar. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Avfall Sverige (2019b). [25/25-målet](#) (Hämtad www 28 jan 2020)
- Brancoli, P. et al. (2019). [Bread loss rates at the supplier-retailer interface: Analysis of risk factors to support waste prevention measures](#). *Resources, Conservation & Recycling*, 147 (2019) 128–136. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Carlsson Kanyama, A. et al. (2018). [Rädda maten. Åtgärder för svinminskande beteendeförändringar hos konsument](#). Forskningsöversikt från KTH. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Champions 12.3 (2017). [The Business Case for Reducing Food Loss and Waste](#). (Hämtad www 28 jan 2020)
- EAT-Lancet Commission (2019). [Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems](#). *The Lancet Commissions*, Vol. 393, nr 10170, 447–492. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2018/851 av den 30 maj 2018 om ändring av direktiv 2008/98/EG om avfall
- EU Kommissionen (2017). [EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer](#) (2017/C 361/01). (Hämtad www 28 jan 2020)
- EU Platform on Food Losses and Food Waste (2019). [Recommendations for Action in Food Waste Prevention](#) (Hämtad www 28 jan 2020)
- FAO (2015). [Food Wastage Footprint & Climate Change \(PDF\)](#). Rom: UN FAO. (Hämtad www 28 jan 2020)
- FAO (2013). [Food Wastage Footprint - Impacts on Natural Resources \(PDF\)](#) (Summary Report). (Hämtad www 28 jan 2020)
- Franke, U. et al. (2016). [Food losses and waste in primary production: Data collection in the Nordic countries](#). TemaNord 2016:529. Nordiska Ministerrådet. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Gravert, C. & Carlsson, F. (2019). [Nudge som ett miljöekonomiskt styrmedel: Att designa och utvärdera](#). Naturvårdsverket. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Göteborgs stad (2019). [Matsvinnet halverat på två år](#). Vårt Göteborg, 22 januari 2019. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Hansen, O.J. (2017). [Modell för branschsamarbete för att förebygga matsvinn i Sverige](#). Rapport från Östfoldforskning. (Hämtad www 28 jan 2020)
- IPCC (2019). [Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems](#). [P.R. Shukla et al (eds.)]. In press. (Hämtad www 28 jan 2020)
- IVA (2020). [Resurseffektiv livsmedelssektor i Sverige: Mätning av matsvinn och övrigt matavfall](#). (Hämtad www 28 jan 2020)
- IVL. [Överenskommelse för att minska livsmedelsavfall, matförluster och matsvinn](#). (Hämtad www 28 jan 2020)
- Jensen, C. (2011). [Matavfall 2010 från jord till bord](#). SMED Rapport Nr 2011-99. (Hämtad www 28 jan 2020)
- Jordbruksverket. [Matsvinn och produktionsförluster](#). (Hämtad www 28 jan 2020)
- [Klimatklivet](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Kost & Näring (2019). [Branschöverenskommelse: Upphandling av livsmedel](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

[KuttMatsvinn2020](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket (2020). [Fakta om offentliga måltider 2019](#). Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala. (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket (2019b). [Nyord på svinniska](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket (2019c). [Prata svinniska – öppet för andra aktörer](#) (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket (2019d). [Nya grepp när Livsmedelsverket pratar matsvinn](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket (2018a). [Matsvinnsmätning i storkök](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket (2018b). [Fler gör mer: Handlingsplan för minskat matsvinn 2030](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket (2016). [En bra start: Slutrapport Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013–2015](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Livsmedelsverket. [Matsvinn webbinformation](#) (Hämtad www 28 jan 2020)

Mashie Food Tech Solutions (2019). [Nytt måltidskoncept på SÖS har lett till minskat matsvinn och nöjdare patienter](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

[Matvett](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Naturvårdsverket (2020). [Etappmål för förebyggande av avfall. Minskat matsvinn och ökad återanvändning av förpackningar](#). (Hämtad www 28 feb 2020)

Naturvårdsverket (2018). [Matavfall i Sverige 2016](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Naturvårdsverket (2016). [Matavfall i Sverige 2014](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Naturvårdsverket (2014). [Matavfallsmängder i Sverige 2012](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Naturvårdsverket. [Vägledning om matavfall](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Näringsdepartementet (2017a). [En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet, Proposition 2016/17:104. Regeringskansliet](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Näringsdepartementet (2017b). [Uppdrag att genomföra åtgärder inom ramen för livsmedelsstrategin](#). Regeringskansliet. (Hämtad www 28 jan 2020)

REFRESH (2019). [Policies against consumer food waste: Policy options for behavior change including public campaigns](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

REFRESH (2016). [Inventory and evaluation of effectiveness of existing approaches: Determine context and success factors of voluntary alliances](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

SKR (2019). [Branschriktlinjer för offentlig säker mat](#). <http://www.offentligsakermat.se/> (Hämtad www 28 jan 2020)

Skolmatsakademien (2018). [Väl Godkänt för skolmåltiden](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Strid, I. (2019). [MATSVINN Hur kan Sverige minska det?](#) Policy brief. (Hämtad www 28 jan 2020)

Svensk Dagligvaruhandel (2018). [Dagligvaruhandelns input till Regeringens handlingsplan för ett halverat matsvinn till år 2030](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Svensk Dagligvaruhandel. [Hållbarhet](#) (Hämtad www 28 jan 2020)

Svenska Köttföretagen (2019). [De nationella handlingsplanerna för svensk köttproduktion](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

Sörme, L. et al. (2019). [Matavfall i butik: Analys av samhällsförändringar](#). Naturvårdsverket. (Hämtad www 28 jan 2020)

Ungerth, L. (2018). [Otillbörliga affärsmetoder - en orsak till matsvinn? Förstudie om handeln med frukt och grönsaker i Sverige](#). Naturvårdsverket. (Hämtad www 28 jan 2020)

Upphandlingsmyndigheten. [Matsvinn](#) (Hämtad www 28 jan 2020)

Visita. [\*Stor vinst att minska matsvinnet\*](#) (Hämtad www 28 jan 2020)

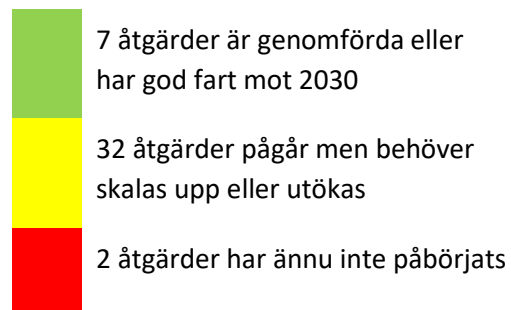
WRAP. [\*The Courtauld Commitment: what is it?\*](#) (Hämtad www 28 jan 2020)

WRAP (2018). [\*Measurement principles and resources guide\*](#). (Hämtad www 28 jan 2020)

# Bilaga 1.

## Arbete med handlingsplanens åtgärder 2017–2019

Nedan följer en lägesbeskrivning för arbetet inom handlingsplanens åtgärder. Den är indelad efter de nio områden som finns presenterade i handlingsplanen. Exempelen under de olika åtgärderna är sådana som vi har kännedom om, men de är inte heltäckande och kanske inte alltid bästa möjliga exempel. Färgbedömningen visar att de flesta åtgärderna är påbörjade. Åtgärd 41 har ej bedömts då den för närvarande inte ses som aktuell.



## Mål och mätningar

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
<p>1. Naturvårdsverket, Jordbruksverket och Livsmedelsverket fortsätter att arbeta för att ta fram ett förslag till ett nationellt etappmål i miljömålssystemet för minskat matsvinn/matavfall utifrån Agenda 2030 mål 12.3. I underlaget till etappmålsförslaget bör det ingå en konsekvensanalys, basår, avgränsningar, uppföljningsmetod samt ansvarsfördelning för uppföljning.</p>	<p>Naturvårdsverket, Jordbruksverket och Livsmedelsverket. <i>Intressenter:</i> primärproducenter, livsmedelsföretag, distribution, handel, kommuner, offentliga måltidsverksamheter, restauranger</p>		<p>Arbetet påbörjades redan under våren 2019 och har lett till att ett förslag lämnas till regeringen i februari 2020. Medlemmar i SaMMA och berörda branschorganisationer inbjöds till SaMMA:s möte i november för dialog om det pågående arbetet. Se redovisning av regeringsuppdraget för detaljer om basår, avgränsningar och uppföljning m.m.</p>
<p>2. Berörda aktörer kommer överens om hur mätningar och nationell uppföljning av matsvinn i hela livsmedelskedjan kan utformas med utgångspunkt i mål och principer om smart miljöinformation.</p>	<p>Naturvårdsverket i samarbete med Livsmedelsverket och Jordbruksverket. <i>Intressenter:</i> primärproducenter, livsmedelsföretag, distribution, handel, offentliga måltidsverksamheter,</p>		<p>Naturvårdsverket, Jordbruksverket och Livsmedelsverket har fört dialog och arbete för att tillgodose mål och principer inom smart miljöinformation och informationsutbyte mellan aktörer och myndigheter. Ytterligare insatser behövs dock. Den samlade digitala lösningen för hantering av avfallsinformation som Naturvårdsverket utvecklar fr.o.m. 2019 kan på sikt hantera utbyte av information om matavfall mellan företag, tillsynsmyndigheter och nationella myndigheter. Naturvårdsverket, Jordbruksverket och Livsmedelsverket och en rad andra myndigheter och organisationer har initierat samarbete i syfte att ensa och effektivisera informationsutbytet med kommunerna som bland annat är en förutsättning för att utbyta information om matavfall och matsvinn.</p>

	restauranger, kommuner, länsstyrelser		<p>Naturvårdsverket har medverkat i EU-förhandlingar om bland annat obligatorisk mätning av livsmedelsavfall på nationell nivå. Naturvårdsverket har pågående projekt under 2020 gällande hur Sverige ska på bästa sätt uppfylla rapporteringskraven.</p> <p>Jordbruksverket har också medverkat vid möte inom EU:s matsvinnplattform om mätningar i primärproduktionen, se åtgärd 4. Det har även skett dialog med Finland och Norge om uppföljning av förluster och svinn i primärproduktionen, utifrån kontakter från tidigare arbete på uppdrag av Nordiska Ministerrådet. En lista över tillgängliga uppgifter för svensk primärproduktion har påbörjats. Diskussion har även förts med FAO angående Food Loss Index, för att följa upp mål 12.3 i Agenda 2030.</p> <p>Naturvårdsverket har haft utvecklingsprojekt om mätning av matavfall från primärproduktionen där Jordbruksverket har deltagit. Naturvårdsverket har tillsammans med handeln genomfört ett pilotprojekt om direktinsamling av data om matavfall från livsmedelsbutiker. Vidare har Naturvårdsverket genomfört projekt för att ta fram uppgifter om förhållandet mellan oundvikligt matavfall och onödigt matavfall (ibland kallat matsvinn) från hushåll.</p> <p>Livsmedelsverket har tagit fram en nationell mätmetod för offentliga måltider,<sup>29</sup> där Naturvårdsverket har varit stödjande.</p> <p>Ingenjörsvetenskapsakademin (IVA) har inom delprojektet Livsmedel: resurseffektivitet och cirkulär ekonomi presenterat förslag till standard/metod för mätning och rapportering av matavfall och matsvinn. Detta ramverk fokuserar på 1.</p>
--	---------------------------------------	--	---

<sup>29</sup> Livsmedelsverket (2018). [Matsvinnsmätning i storkök](#).



			Definitioner, 2. Lagar och regelverk, 3. Vem ska mäta – och vad? samt 4. Gränsdragningar – <i>var</i> och <i>när</i> ska det mätas?
3. Aktörer i livsmedelskedjan följer upp sitt matsvinnarbete genom regelbundna uppföljningar av matsvinn.	<i>Möjlig ägare:</i> Primärproducenter, livsmedelsföretag, handel, distribution, kommuner, offentliga måltidsverksamheter och restauranger		<p>Datainsamling och matsvinnsmätningar är en viktig del i det projekt som pågått under 2019 för att utarbeta en frivillig överenskommelse för minskat matsvinn, se åtgärd 6. Bland deltagarna finns branschorganisationer och företag. Naturvårdsverket, Jordbruksverket och Livsmedelsverket har deltagit i dialoger. Se åtgärd 6 för fler detaljer.</p> <p>Många aktörer inom offentliga måltidsverksamheter mäter (sedan länge) sitt matsvinn och har varit först med att redovisa dessa på ett transparent sätt. Många branschaktörer och branschorganisationer har satt egna mål och utför egna mätningar. En dagligvarukedja har offentliggjort sina matsvinnssdata i ton matsvinn.<sup>30</sup> Alla Svensk Dagligvaruhandels medlemsföretag har var för sig antagit mål om att halvera sitt eget matsvinn till senast 2030 (några företag vill nå målet tidigare än så) och rapporterar sedan våren 2018 sina matsvinnssiffror till Naturvårdsverket på eget initiativ. En av fem punkter i Livsmedelsföretagens hållbarhetsmanifest gäller matsvinn, där man åtar sig att arbeta för att till 2030 halvera matsvinnet i den egna produktionen samt bidra till minskat matsvinn i primärproduktions-, handels- och konsumentled.</p>

<sup>30</sup> [AGFO, Dagligvaruhandelns dolda matsvinn upp till ytan](#)

## Samverkan och dialog

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
<p>4. Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket fortsätter föra dialog med aktörerna om utvecklingen av det svenska matsvinnarbetet.</p>	<p>Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket</p>		<p>Sverige medverkar i EU:s Plattform on Food Losses and Food Waste.<sup>31</sup> Näringsdepartementet och kunskapsinstitutet RISE deltar i den övergripande plattformen som har fyra undergrupper. Naturvårdsverket har deltagit i undergrupperna om mätningar och "action and implementation" och Livsmedelsverket i gruppen om datummärkning. Sverige har inte deltagit i undergruppen om donationer. Jordbruksverket deltog i undergruppen om mätningar vid ett utbyte av goda exempel på mätningar inom primärproduktion, se åtgärd 2. Gruppen om "action och implementation" har arbetat med att ta fram förslag på effektiva åtgärder i de olika leden av livsmedelskedjan, inklusive konsumenter, samt för livsmedelsdonationer. Med hjälp av Joint Research Centre, JRC, har en metod tagits fram för att bedöma åtgärdernas effekt och effektivitet och åtgärderna har förankrats med medlemsstaterna.<sup>32</sup> Gruppen om datummärkning ska ta fram en vägledning om datummärkning. Kommissionen har skickat ett mandat med en begäran om ett vetenskapligt yttrande från EFSA.<sup>33</sup> I avvaktan på EFSA:s vetenskapliga rekommendationer läggs utvecklingen av riktlinjerna på is. Gruppens arbete omfattar endast sådant som kan göras inom ramen för gällande regelverk.</p>

<sup>31</sup> [EU Plattform on Food Losses and Food Waste](#)

<sup>32</sup> EU Plattform on Food Losses and Food Waste (2019). [Recommendations for Action in Food Waste Prevention](#).

<sup>33</sup> [Kommissionens mandat med begäran om ett vetenskapligt yttrande från EFSA](#)

Dialog och möten med branschen har skett och sker kontinuerligt. Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket driver nätverket Samverkansgruppen för minskat matavfall (SaMMA),<sup>34</sup> med deltagare från myndigheter, forskare, intresseorganisationer och livsmedelsbranschens aktörer i olika delar av livsmedelskedjan. Två SaMMA-möten per år har genomförts under uppdragstiden. Mötena har fokuserat på att diskutera och sprida arbetet med handlingsplanen, att informera om EU-direktiv, att sprida resultat från forskning och kunskapssammanställningar liksom goda exempel från olika aktörer såsom branschaktörer och ideella organisationer, att diskutera Naturvårdsverkets etappmåluppdrag m.m. En stående punkt på SaMMA-mötena är arbetet inom EU:s Platform on Food Losses and Food Waste. Information om plattformens arbete delas och inspel till plattformen kan ges. Vid ett av mötena skedde ett utbyte med Brasilien om hur man i respektive länder arbetar för minskat matsvinn. Det gemensamma arbete som görs inom SaMMA-nätverket har lyfts fram som en bidragande orsak till att matsvinnfrågan har kommit i fokus i Sverige.<sup>35</sup>

Som en del av dialogen med branschaktörerna bjöd myndigheterna i oktober 2017 tillsammans med landsbygdsministern in till en kick-off för nationellt matsvinnssamarbete. 120 personer deltog. Hur Sverige ska arbeta diskuterades och deltagarna gavs möjlighet att ge sin syn på handlingsplanen.

I september 2019 arrangerade myndigheterna en uppföljande branschdag för att belysa vilka insatser som pågår och för att identifiera eventuella åtgärdsluckor. Under dagen, *Fler gör mer – på väg mot halverat matsvinn 2030*,<sup>36</sup> berättade

<sup>34</sup> [Nätverket SaMMA](#)

<sup>35</sup> Sörme, L. et al. (2019). *Matavfall i butik: Analys av samhällsförändringar*. Naturvårdsverket.

<sup>36</sup> Livsmedelsverket (2019). *Fler gör mer – på väg mot halverat matsvinn 2030. Seminarium 30/9 2019*.

			<p>branschrepresentanter om det arbete som pågår inom handlingsplanens åtgärder. Dagen samlade 120 deltagare.</p> <p>Jordbruksverket har arrangerat ett resurseffektivitetseminarium riktat främst mot livsmedelsindustrin. 100 personer deltog.</p> <p>Jordbruksverket har initierat olika former för diskussion tillsammans med representanter för olika sektorer i primärproduktionen i redan befintliga forum. Livsmedelsverket har, i sitt uppdrag som kompetenscentrum för offentliga måltider, fört en dialog med beslutsfattare och chefer inom måltidssektorn och förskola, skola och äldreomsorg om möjliga åtgärder för minskat matsvinn.</p>
5.	Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket fortsätter föra dialog med aktörerna om digitaliseringens möjligheter i livsmedelskedjan, vem som ansvarar för vad och hur vi på ett effektivt sätt kan leverera nytta för målgrupperna.	Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket	<p>Livsmedelsverket har fört dialog med aktörer som har digitala verktyg för matsvinnsmätningar i storkök. Dialogens syfte har varit harmonisering av mätmetoder utifrån den nationella mätmetod för offentlig måltid som Livsmedelsverket tagit fram.</p> <p>Naturvårdsverket och Jordbruksverket har gemensamt föreslagit en satsning på digitalisering av tillsyn och kontroll.</p>
6.	Genom ett formaliserat samarbete mellan branschaktörerna arbetar hela livsmedelskedjan tillsammans för ett minskat matsvinn.	<i>Möjlig ägare:</i> Branschorganisationerna och regeringen. Myndigheterna kan	<p>Som underlag för diskussioner publicerade Livsmedelsverket under framtagandet av handlingsplanen en underlagsrapport om hur ett branschsamarbete i Sverige skulle kunna organiseras.<sup>37</sup></p> <p>IVL ledde under 2019 ett ettårigt projekt för att ta fram ett förslag till hur en svensk frivillig överenskommelse mellan branschen och regeringen kan läggas</p>

<sup>37</sup> Hanssen, O.J. (2017). [Modell för branschsamarbete för att förebygga matsvinn i Sverige](#). Rapport från Östfoldforskning

	<p>inledningsvis vara ett stöd i processerna.</p>	<p>upp.<sup>38</sup> Arbetet har gjorts tillsammans med SCB och brittiska Waste and Resources Action Programme, WRAP. I projektet har även följande parter medverkat: Näringsdepartementet, LRF, Arla Foods, Atria, Orkla Foods Sverige, Sveriges Bryggerier, Livsmedelsföretagen, Svensk Dagligvaruhandel, Martin och Servera, Compass Group, Sodexo, Visita, WWF, Avfall Sverige.</p> <p>Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket har deltagit i dialoger. I och med en överenskommelse kan ett forum bildas för att samla aktörer längs livsmedelskedjan. Inom forumet kan diskussion föras och arbetsgrupper kan genomföra specifika, branschövergripande projekt med syfte att accelerera minskningen av matsvinn. Genom forumet kan lösningar spridas till fler. Medlemmar i överenskommelsen ges också möjlighet att visas upp och ges en arena. Målet är att arbetet ska fortsätta med en etablering av en frivillig överenskommelse under 2020.<sup>39</sup></p> <p>Inom initiativet Hållbar Livsmedelskedja samarbetar 15 välkända livsmedelsföretag för att bidra till en mer hållbar livsmedelskedja.<sup>40</sup> Arbete pågår med att utveckla en färdplan för 2030 där minskat matsvinn ingår. Kunskapsinstitutet RISE tar fram underlag för färdplanen med konkreta mål för initiativet till år 2030.</p> <p>Även fortsatt kan erfarenheter fås genom att följa utvecklingen i de länder som följt Storbritanniens lyckade modell för samarbete med livsmedelsbranschen</p>
--	---	---

<sup>38</sup> IVL (2019). [Samarbete i livsmedelsbranschen ska minska matsvinnet](#). Pressmeddelande 2019-05-20

<sup>39</sup> [Överenskommelse för att minska livsmedelsavfall, matförluster och matsvinn](#)

<sup>40</sup> [www.hallbarlivsmedelskedja.se](http://www.hallbarlivsmedelskedja.se)

			inom forskningsprogrammet REFRESH. <sup>41</sup> I Norge pågår samarbetet Matvett <sup>42</sup> och sedan några år även ett mycket aktivt samarbete inom restaurangsektorn, projektet KuttMatsvinn2020. <sup>43</sup>
7. Fortsatt dialog mellan branschaktörer som producerar och hanterar primärprodukter för att identifiera åtgärder, hitta incitament till minskat svinn och sidoflöden samt utveckla formerna för samarbete och kunskapsutbyte.	<p><i>Möjlig ägare:</i> Aktörerna i primärproduktionen och i vissa fall även aktörer från övriga led i livsmedelskedjan. Jordbruksverket kan fungera som initiativtagare.</p> <p><i>Intressenter:</i> Representanter för de olika produktgrupperna i primärproduktionen och i vissa fall även aktörer från övriga led i livsmedelskedjan.</p>		<p>Jordbruksverket har haft möten med branschföreträdare inom primärproduktionen, såsom LRF, Potatisodlarna, Nötköttföretagen, Svenska Köttföretagen, och medverkat vid färskpotatismöte och Potatisodlarnas årsstämma. Syftet har varit att sprida information om handlingsplanen och tillsammans med branschen diskutera vad som är matsvinn i primärproduktionen och hur det kan undvikas, samt hur resurseffektiviteten kan öka genom exempelvis ökad användning av matsvinn och restprodukter som foder.</p> <p>Tidigare år har representanter för primärproduktionen sällan deltagit vid exempelvis SaMMA-möten, men deltagandet har ökat. Under 2019 har representanter för både LRF, Potatisodlarna, Sveriges Nötköttsproducenter, Svenska Köttföretagen och Svenska Ägg deltagit. Vid matsvinnsdagen, 30 september 2019, deltog även Sydgrönt och Sveriges Grisföretagare.</p>
8. Nationella myndigheter, länsstyrelserna/RUS, SKL och Avfall Sverige för dialog med grupperingar/forum regionalt och lokalt	<p><i>Möjlig ägare:</i> Nationella myndigheter, länsstyrelserna/RUS, regioner, SKL, Avfall Sverige.</p>		<p>Matsvinnarbetet har presenterats och lyfts fram vid regionala träffar inom det uppdrag som Jordbruksverket har om att samordna det regionala arbetet med livsmedelsstrategin.</p>

<sup>41</sup> REFRESH (2016). *Inventory and evaluation of effectiveness of existing approaches. Determine context and success factors of voluntary alliances.*

<sup>42</sup> [Matvett](#)

<sup>43</sup> [KuttMatsvinn2020](#)

<p>för att lyfta matsvinnfrågan och bygga kunskap. Länsstyrelserna/regionerna inkluderar matsvinn i projekt kopplade till livsmedelsstrategin och i regionalt tillväxtarbete.</p>	<p><i>Intressenter:</i> Grupperingar/forum regionalt och lokalt.</p>	<p>Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket har föreläst om matsvinn vid Nobelmöten arrangerade 2017 och 2018 av RUS; Regional Utveckling och Samverkan i miljömålssystemet; kick-offen för Rädda maten 2018; Livsmedelsforum 2017, 2018; nätverksmöte med Sveriges miljöstrateger hösten 2019, arrangerat av SKL (Sveriges Kommuner och Landsting (numera SKR, Sveriges Kommuner och Regioner)); matsvinnsmöte med avfallsbolag och kostchefer i Gävleborgs län hösten 2018; Miljömålsdagarna i Karlskrona våren 2019. Klimatveckan i Jönköping (arrangerad av Länsstyrelsen i Jönköping) hösten 2019.</p> <p>Flera länsstyrelser arbetar med matsvinn, särskilt Skåne och Västra Götaland där landshövdingarna utmanat varandra. Inom kraftsamlingen <i>Klimat 2030 – Västra Götaland ställer om</i> har ett resurspaket för matbutiker om klimatsmart och hälsosam mat tagits fram. Resurspaketet inkluderar en webbutbildning och material som butiker kan använda för att hjälpa sina kunder till mer klimatsmarta matval och inspirera till hur de kan agera smart i hemmet för att minska onödigt matsvinn.<sup>44</sup> Konsumentverket och RUS (Regional utveckling och samordning i miljömålssystemet) planerar att under 2020 erbjuda regionala seminarier om miljösmart konsumtion med fördjupningar inom något tema, där matsvinn kan vara ett tema.</p> <p>Avfall Sverige tar fram rapporter, kommunicerar via nyhetsbrev och sprider information mellan aktörer. Under 2019 publicerades en kartläggning av matsvinnsinstitut<sup>45</sup> som genomförts av offentliga aktörer med kommunala verksamheter eller privatpersoner som målgrupp, eller som är av intresse för</p>
---	--	---

<sup>44</sup> Västra Götalandsregionen och Länsstyrelsen i Västra Götalands län, i samverkan med företag, branschorganisationer och andra organisationer. [Webbutbildning](#) och [butiksmaterial](#)

<sup>45</sup> Avfall Sverige (2019) [Kartläggning av matsvinnsinstitut. Rapport 2019:21](#). Fritt tillgänglig endast för medlemmar.

			<p>kommunala aktörer. En stor del av initiativen kopplar till storkök. Bland annat har framgångsfaktorer identifierats. Under 2018 publicerades en förstudie om mätning av matsvinn<sup>46</sup> som bland annat handlar om att skapa motivation för mätningar. Ett mål har satts upp att minska mat- och restavfallet med 25 % till 2025<sup>47</sup> (jämfört med 2015). Kommuner och kommunala avfallsbolag kan ansluta sig till detta mål.</p> <p>Under 2017–2018 genomförde Avfall Sverige tillsammans med RUS och länsstyrelserna en inspirationsturné om förebyggande av avfall i Falun, Jönköping, Stockholm, Karlshamn och Kramfors, med 30–60 deltagare per tillfälle. Programmet bestod av pedagogisk inspiration om varför vi behöver bli mer resurseffektiva samt tips kring hur detta kan göras, inklusive goda exempel och vinster som uppstått i dessa. På seminariet i Karlshamn fokuserade programmet i större utsträckning på matsvinn; på övriga orter var matsvinn en del bland andra punkter.</p> <p>Åtgärd 8 handlar inte specifikt om lokala aktörers arbete, utan om att skapa förutsättningar för dessas arbete. Åtgärdens ägare har dragit i många trådar och en del lokala och regionala aktörer är aktiva inom matsvinnsförebyggande men fler behöver bli aktiva.</p>
<p>9. Gemensamma branschregler införs kring svinndrivande priskampanjer och utfasning av produkter.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Branschens aktörer. Se Utredning, forskning och innovation</p>		<p>I dagligvaruhandelns input<sup>48</sup> till handlingsplanen identifierades sju områden inom vilka man gemensamt avsåg att arbeta för minskat matsvinn. Att initiera studier kring kampanjers påverkan på matsvinn var ett av dessa områden.</p>

<sup>46</sup> Avfall Sverige (2018) [Mätning av matsvinn – En förstudie](#). Fritt tillgänglig endast för medlemmar.

<sup>47</sup> Avfall Sverige (2019). [25/25-målet](#).

<sup>48</sup> [Daqliqvaruhandelns input till handlingsplanen](#)



			<p>För närvarande fokuserar butikskedjornas arbete på andra frågor, såsom exempelvis mätningar, och man har ännu inte hunnit samarbeta kring frågan om minskat kampanjsvinn. Kampanjer kan dock vara en branschgemensam fråga för viktig dialog framöver.</p>
--	--	--	---

Det behövs mer kunskap inom området. Det svinn som orsakas av kampanjer sker framförallt i hushållen, inte i butik. Kampanjers effekt på matsvinnet bör studeras på bred front, och även inkludera hur kampanjer påverkar svinnet såväl på lager och i butik som hos konsument.

## Kunskapshöjning, beteendeförändring och attityder

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
<p>10. Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket fortsätter driva frågan om minskat matsvinn och tar fram faktaunderlag inom olika frågor och information för konsumenter.</p>	<p>Livsmedelsverket i samarbete med Naturvårdsverket och Jordbruksverket</p>		<p>Inom det tidigare regeringsuppdraget 2013–2015 gjorde myndigheterna femton kartläggningar för att identifiera hinder och möjligheter för att minska matsvinnet i olika delar av livsmedelskedjan.<sup>49</sup> Dessa kunskapsunderlag har gett vägledning om många olika åtgärder som berörda aktörer kan utföra. Detta har underlättat för aktörerna att se sin egen roll i det samarbete som krävs för att minska matsvinnet. Under 2017–2019 har uppdragsmedlen framförallt använts för att ta fram underlag för handlingsplanen och för konsumentkommunikation, se åtgärd nr 11. För handlingsplanen<sup>50</sup> gjordes en forskningsöversikt om kommunikation till konsument<sup>51</sup> samt rapporter om branschsamarbete<sup>52</sup> och handel med frukt och grönt.<sup>53</sup> Under 2019 har Naturvårdsverket finansierat forskningsprojekt och publicerat en rapport, <i>Matavfall i butik. Analys av samhällsförändringar</i>.<sup>54</sup> Den behandlar hur matsvinn har gått från att vara en icke-fråga till en viktig miljöfråga, i samhället och i livsmedelshandeln. Jordbruksverket har gjort en utredning om foder, se åtgärd nr 26. Livsmedelsverket har tillsammans med</p>

<sup>49</sup> Livsmedelsverket (2016). *En bra start: Slutrapport Regeeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013-2015*. Rapporter och webbmaterial på myndigheternas webbsidor nås via [Livsmedelsverkets webbsida om matsvinnspublikationer](#).

<sup>50</sup> Livsmedelsverket (2018). *Fler gör mer. Handlingsplan för minskat matsvinn 2030*.

<sup>51</sup> Carlsson Kanyama, A. et al. (2018). *Rädda maten. Åtgärder för svinminskande beteendeförändringar hos konsument*. Forskningsöversikt från KTH

<sup>52</sup> Hanssen, O.J. (2017). *Modell för branschsamarbete för att förebygga matsvinn i Sverige*. Rapport från Östfoldforskning

<sup>53</sup> Ungerth, L (2018). *Otillbörliga affärsmetoder - en orsak till matsvinn? Förstudie om handeln med frukt och grönsaker i Sverige*. Naturvårdsverket.

<sup>54</sup> Naturvårdsverket (2019). *Matavfall i butik. Analys av samhällsförändringar*.

			<p>Jordbruksverket och Naturvårdsverket tagit fram en översättning av EU:s resurshierarki för livsmedel. Hierarkin förklarar att det som var tänkt att bli livsmedel i första hand ska ätas av människor, men när detta inte är möjligt är det viktigt att arbeta för ökad resurseffektivitet. Resurshierarkin ger en bra vägledning för prioriteringar mellan olika åtgärder i matsvinnarbetet.</p> <p>Naturvårdsverket publicerade i maj 2018 en rapport om mängder matavfall för år 2016, framtagen av SvenskaMiljöEmissionsData (SMED).<sup>55</sup> Rapport om mängder matavfall för år 2018 publiceras i februari 2020.</p> <p>Det har under uppdragstiden funnits behov av att ta fram ytterligare faktaunderlag men detta har inte kunnat prioriteras. Exempel på sådana är konsumentundersökningar och skolmaterial om matsvinn liknande det som Jordbruksverket gjort om hållbar mat.<sup>56</sup> Göteborgs kommun har medverkat i kommissionens test av den metod som Joint Research Centre (JRC) utvecklat för att bedöma åtgärders effekt och effektivitet. Även Stadsmissionen deltog i metodutvecklingen.</p> <p>Fler kartläggningar behövs framöver som stöd för aktörernas arbete och som underlag för diskussioner som kan öka samverkan mellan olika aktörer. Det finns exempelvis behov av undersökningar kring konsumentbeteende såväl som utvecklingsarbete kring mätdata, se åtgärd nr 2.</p>
--	--	--	---

<sup>55</sup> Naturvårdsverket (2018). [Matavfall i Sverige 2016](#).

<sup>56</sup> [MatRätt](#)

<p>11. En återkommande gemensam informationsatsning till konsumenter lanseras.</p>	<p>Livsmedelsverket tillsammans med andra myndigheter och intresserade aktörer i livsmedelskedjan</p>		<p>I mars 2019 lanserade Livsmedelsverket en ny informationsatsning.<sup>57</sup> Innehållet är framtaget i linje med de internationella erfarenheterna från REFRESH (Reducing consumer food waste).<sup>58</sup> För att uppnå svinnsmartare konsumentbeteenden rekommenderas där att på ett positivt sätt visa på önskvärda beteenden. Likaså att fokusera på konkret information som ger färdigheter i hur man minskar sitt svinn. "Svinniskans" nyord utgår från tips om att planera, förvara och ta hand om rester. Orden har spridits via Livsmedelsverkets pressmeddelande, betald annonsering i sociala medier, webb, en handbok med riktlinjer för företagare, samt möten och mässor.</p> <p>Pressmeddelandet resulterade i 63 mediaförekomster med en spridning över hela landet (artiklar i webb, etermedier och print enligt Springtime-Intellecta mediaanalys). Den webbaserade artikel som hade störst räckvidd publicerades av <i>aftonbladet.se</i>.<sup>59</sup> Under senare delen av 2019 följde även längre inslag och intervjuer i ett antal olika lokala radiostationer liksom nationella radioprogram som P1:s <i>Plånboken</i><sup>60</sup> och <i>Klotet</i><sup>61</sup>. De svinniska nyorden spreds även av</p>
--	---	--	---

<sup>57</sup> Livsmedelsverket (2019). *Nyord på svinniska*.

<sup>58</sup> REFRESH (2019). *Policies against consumer food waste: Policy options for behavior change including public campaigns*.

<sup>59</sup> *Aftonbladet*, *Lär dig nya språket svinniska och minska ditt matsvinn*

<sup>60</sup> *Plånboken*, *Nya ord om matsvinn*, Sveriges Radio P1.

<sup>61</sup> *Klotet*, *Mat till spillo*, Sveriges Radio P1.

		<p>livsstilsmagasin som <i>Femina</i><sup>62</sup> och <i>Elle</i><sup>63</sup>, liksom konsumentblad som Hemköps <i>Hemlagat</i><sup>64</sup>.</p> <p>Annonsering i sociala medier under två kampanjveckor fick en räckvidd på cirka 7 miljoner personer. Ytterligare betald annonsering genomfördes under jul och nyår 2019. Den pågick ett par dagar och hade en räckvidd på cirka 770 000 personer och totalt drygt 1,5 miljoner exponeringar (antalet gånger som annonsen visades).</p> <p>Riktlinjer för hur andra aktörer kan använda sig av svinniskan har tagits fram.<sup>65</sup> Under framtagandet av kampanjen har dialog förts med livsmedelsbranschen. Syftet är att andra aktörer inom livsmedelskedjan, liksom kommuner och regioner, ska kunna använda sig av konceptet i kommunikation med konsumenter. Exempel på aktörer som hittills efterfrågat eller använt "svinniska" för konsumentkommunikation är Region Skåne, Malmö restaurangskola, Klimat2030 Västra Götaland, Matsmart, Härryda kommun, Vaggeryds kommun, Kävlinge kommun, Eslövs kommun.</p> <p>Tanken är att svinniskan ska fortsätta att användas framöver. Konceptet kan anpassas till att omfatta fler arenor. Det kan skapas fler ord på svinniska, t.ex. inför årets högtider.</p>
--	--	---

<sup>62</sup> *Femina*. [Kampen mot matsvinnet har skapat nyord – lär dig dem här](#)

<sup>63</sup> *Elle*. <https://www.ellematovin.se/kampen-mot-matsvinnet-har-skapat-nyord-lar-dig-dem-har/>

<sup>64</sup> *Hemlagat* nr 3: [Från slösa till svinntage](#)

<sup>65</sup> Livsmedelsverket (2019). [Riktlinjer för användning av svinniska](#).

			Inför julhandeln 2018 framställde Jordbruksverket en kortfilm för sociala medier om matsvinn.
12. En kunskapshöjning möjliggörs om hur matsvinnet kan minskas inom offentliga måltidsverksamheter, exempelvis genom kunskapsstöd, svinnkartläggning, dialoger och forum.	Livsmedelsverkets nationella kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg i dialog med Upphandlingsmyndigheten, Avfall Sverige, länsstyrelserna (via RUS) och SKL.		<p>I slutet av 2018 lanserade Livsmedelsverket en nationell mätmetod<sup>66</sup> för mätning av matsvinn inom offentliga måltider. Genom den skapas förutsättningar för enhetlig mätning. Mätmetoden togs fram med stöd av Naturvårdsverket. Under hösten 2019 genomförde Livsmedelsverket den första nationella kartläggningen av matsvinn inom offentliga måltider. En enkät skickades ut till de måltidsansvariga i Sveriges kommuner med frågor om matsvinnet inom förskola, skola och äldreomsorg. Det frågades också efter hur mycket svinn som uppstått i köket eller serveringen respektive från tallriken<sup>67</sup>.</p> <p>Livsmedelsverket har under hösten 2019 tagit fram en handbok för minskat matsvinn som ett verktyg för offentliga måltider. Den lanseras under mars 2020. Den bygger på Göteborgsmodellen för minskat matsvinn som visat sig leda till gott resultat. Den har byggts ut med åtgärder för att minska tallrikssvinnet och med den nationella mätmetoden.</p> <p>Under våren 2019 har Livsmedelsverket i samarbete med MatTanken (Jordbruksverket) anordnat två webinarier på temat matsvinn. Livsmedelsverket har också tagit fram en utbildningspowerpoint med intalat manus, att användas i de offentliga verksamheterna.</p>

<sup>66</sup> Livsmedelsverket (2018). [Matsvinnsmätning i storkök](#).

<sup>67</sup> Livsmedelsverket (2020). [Fakta om offentliga måltider 2019](#). Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

<p>13. Rådgivare vidareutbildas i hur primärprodukterna hanteras för att minimera svinnet.</p>	<p>Jordbruksverket</p>		<p>Ett webinarium har hållits för rådgivare inom Greppa Näringen och två artiklar har skrivits för Greppa Näringens nyhetsbrev till rådgivare.</p> <p>Det har inte funnits budget inom uppdraget 2017–2019 att genomföra någon utbildning.</p>
<p>14. Frågan om matsvinn hålls levande i samhällsdebatten.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Samtliga aktörer och beslutsfattare inom livsmedelsområdet</p>		<p>Matsvinnfrågan finns på samhällsagendan, men behöver hållas fortsatt levande. Bland myndigheternas insatser kan nämnas: Livsmedelsverkets svinniska-kampanj (se åtgärd 11) och arbete inom offentlig måltid: mätmetod, handbok, kartläggning av matsvinn. Jordbruksverkets blogg Maten och marknaden: 12 inlägg under 2017–2019. Naturvårdsverket har hållit frågan levande med inlägg i nyhetsbrev. Livsmedelsverket har vid 14 tillfällen skrivit om matsvinnfrågor i kanalen <i>Nyheter för livsmedelsföretagare</i>.<sup>68</sup> Naturvårdsverket har återkommande informerat om uppkomna mängder matavfall, vilket även lett till intresse från olika medier.</p> <p>Media håller i hög grad matsvinnfrågan levande, och ger ofta konsumenttips. Aktiviteter bland aktörerna har fått genomslag i media. Organisationer som Matsvinnet<sup>69</sup> och många andra aktörer skriver också om matsvinn i olika kanaler såsom sociala medier och kundtidningar. Se även åtgärd nr 20, 28. Det finns numera ett flertal bloggar om matsvinn.<sup>70</sup> Det har också uppstått nya tjänster, som exempelvis en bloggaktör som även erbjuder analyser som hjälper och</p>

<sup>68</sup> Livsmedelsverket [Nyheter för livsmedelsföretagare](#).

<sup>69</sup> [Matsvinnet](#).

<sup>70</sup> Exempelvis [AGFO, 15 matsvinnsräddare för butik och restaurang](#); [Louise Ungerths blogg](#); @dumpsterdivan på Instagram; och Andreas Jakobssons blogg [Dumpstringslyx](#)

			<p>inspirerar företag och organisationer att identifiera och genomföra en förändring mot hållbara matsystem t ex minskat matsvinn.<sup>71</sup></p> <p>En medieanalys ingår i rapporten <i>Analys av samhällsförändringar – matavfall i butik</i>.<sup>72</sup> Den visar att från 2016 och framåt framställs frågan om matavfall/matsvinn i butik mer än tidigare som ett gemensamt problem genom hela kedjan, från producent till konsument såväl som för myndigheter och politiker. Nu lyfts tydligare handelns ansvar fram. Tidigare framställdes konsumenterna som mest ansvariga för matsvinn genom sina köpbeteenden. I analysen framhålls medias roll som katalysator, blåslampa och motivationsfaktor för matsvinnarbetet.</p> <p>SLU Future Food kom 2019 med en policy brief om hur Sverige kan minska matsvinnet.<sup>73</sup> Denna har bidragit till dialog och fortsatt fokus på matsvinnfrågan.</p> <p>Konsumentföreningen Stockholm uppdaterade 2018 sitt skolmaterial <i>Släng inte maten</i>.<sup>74</sup></p>
<p>15. Aktörer i livsmedelsindustri, restaurang, handel, och branschorganisationer arbetar aktivt med information till konsument om matsvinn och hur konsumenter själva kan påverka sin</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Branschorganisationer, företag och relevanta samarbetspartners</p>		<p>Ett flertal aktörer arbetar med kommunikation till konsument, men många behöver göra ett kontinuerligt aktivt arbete över tid för att beteendeförändringar ska kunna åstadkommas. Det råder en samsyn kring att detta arbete behöver ske i samverkan mellan aktörerna, där var man drar sitt strå till stacken. Exempelvis skriver Svensk</p>

<sup>71</sup> [AGFO](#). Se *Om AGFO*

<sup>72</sup> Sörme, L. et al. (2019). *Matavfall i butik: Analys av samhällsförändringar*. Naturvårdsverket.

<sup>73</sup> Strid, I. (2019). *MATSVINN Hur kan Sverige minska det? Policy brief*.

<sup>74</sup> Konsumentföreningen Stockholm skolmaterial [Släng inte maten](#)



<p>egen del av svinnet. Insatser görs också för att underlätta för konsumenten att i inköpsögonblicket agera svinnsmart.</p>		<p>Dagligvaruhandel på sin webb att det är "viktigt att hela livsmedelskedjan och offentliga aktörer hjälps åt att informera och underlätta för konsumenter att minska svinnet i hemmen".<sup>75</sup></p> <p>Handeln kommunicerar mycket med sina kunder i olika kanaler, och det finns även exempel på kundkommunikation om matsvinn bland livsmedelsföretag, restauranger och offentliga kök.</p> <p>Branschorganisationer kan i högre grad ge goda exempel på hur deras medlemmar kan kommunicera svinnsmart beteende med sina kunder. Handeln skulle kunna göra mycket mer för att underlätta för sina kunder att inte köpa med sig hem mer än de behöver.</p> <p>Livsmedelsverkets svinniska-material är fritt att använda för aktörer i deras kommunikation med kunder.<sup>76</sup> Fler nyord har börjat tas fram bland aktörer, exempelvis svinnovation som exempelvis kan vara att göra nya produkter av broccoli där stammen blir broccoliflis.</p> <p>Exempel där enskilda livsmedelsföretag kommunicerat med konsumenten är införande av tilläggsinformation till bäst-före-datum som ofta-bra-efter. Det finns också exempel på information till konsumenten om hur man bäst använder sitt kylskåp och hanterar maten på väg hem från butiken.<sup>77</sup> Många andra aktörer bidrar med spridning av receptsajter, poddar om matsvinn, appar och tjänster som ger tips om hur den mat som finns hemma kan användas; om att planera hur mycket mat det går åt när man bjuder gäster; om hur vi</p>
--	--	---

<sup>75</sup> [Svensk Dagligvaruhandel. Hållbarhet, matsvinn](#)

<sup>76</sup> Livsmedelsverket (2019). [Riktlinjer för användning av svinniska](#).

<sup>77</sup> [Bring. 10 tips för att minska ditt Matsvinn](#)

			<p>kan laga mat för flera dagar på en gång; om att fryst mat kan vara ett sätt att minska sitt matsvinn, m.m.<sup>78</sup> <i>Aftonbladet</i><sup>79</sup> har i samarbete med MatSmart gjort en programserie <i>Bäst före</i>, där hållbarhetsexperten Louise Ungerth berättar vad som gäller och hur man ska tänka för att ta vara på maten på bästa sätt.</p> <p>Även ideella organisationer ger konsumenttips, t.ex. Matsvinnet<sup>80</sup>, Konsumentföreningen Stockholm, Naturskyddsföreningen och WWF Världsnaturfonden.</p> <p>Aktörer finns också som erbjuder tjänster för att hjälpa olika parter att underlätta för konsumenter och andra att minska matsvinnet. Att göra det lätt att göra rätt. Användning av nudging som arbetssätt har blivit vanligare. Det finns även exempel på användning av nudging och beteendevetenskapliga insikter i kombination med digitala verktyg.<sup>81</sup></p>
<p>16. Kommuner sprider aktivt information till medborgarna om hur de som</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Kommunala miljökontor, avfallsavdelningar, avfallsbolag.</p>		<p>Flera kommuner har aktiviteter. Exempel är en kokbok som tar upp matsvinn<sup>82</sup> och tävlingen Resterkocken som startade i Malmö.<sup>83</sup> I satsningen <i>Räkna till 10</i> från medlemskommunerna i</p>

<sup>78</sup> AGFO. [12 tips för minskat matsvinn i hemmet.](#)

<sup>79</sup> [Aftonbladet. Bäst före – så länge håller maten](#)

[Aftonbladet. Bäst före – så länge håller äggen](#)

[Aftonbladet. Bäst före – så länge håller snacks, läsk och choklad](#)

<sup>80</sup> [Matsvinnet](#)

<sup>81</sup> Exempelvis digitalplattformen [Nudgd](#)

<sup>82</sup> Kokbok från Stockholms stad [Det smarta köket](#).

<sup>83</sup> [Resterkocken](#): tävling för skolklasser i årskurs 4-9 om att laga ett mellanmål på rester. Tävlingen pågår under oktober–december 2019 och är ett initiativ från Sysav, NSR, Närab och LSR med ägarkommuner samt Kungsbacka, Svenljunga och Kristianstad kommun.

<p>konsumenter kan agera för att minska sitt matsvinn.</p>		<p>Göteborgsregionen<sup>84</sup> ingår matsvinn. Tanken där är att stanna upp och reflektera innan man gör ett val om att köpa eller slänga något.</p> <p>Ett antal aktörer har hittills använt sig av svinniskan. Vaggeryds kommuns måltidsverksamhet har spelat in you-tubefilmer om åtta av orden.<sup>85</sup> Härryda kommuns måltidsverksamhet<sup>86</sup> har tagit fram bordsryttare till skolrestaurangerna och skolkockarna i Kävlunge har varit aktiva på Instagram. Under Matsvinnsfestivalen 2019, som var en del av Malmöfestivalen, gestaltade Malmö Restaurangskola orden i form av teater på scenen.</p> <p>Avfall Sveriges kampanjer tar inte upp matsvinn specifikt, men det är i många avseenden en del av arbetet. Exempelvis är matsvinn en del av satsningen Miljönär.<sup>87</sup> Där finns goda exempel, som att ordna restfest eller att restauranger säljer ”gårdagens” matlådor till ett lägre pris. Märkningen Miljönär-vänlig används av kommunerna för att inspirera till en hållbar konsumtion. Märkningen syftar till att uppmärksamma alla de som gör det möjligt för allmänheten att minska avfallet.</p> <p>Budskapet i kampanjen är att det lönar sig både miljömässigt och ekonomiskt att minska avfallet. Målet är att detta ska bidra till att öka kunskapen och intresset för frågan, minska mängden avfall och göra hållbar konsumtion till en god vana. Målet är också att vi alla ska ta ett första steg mot en beteendeförändring.</p>
--	--	--

<sup>84</sup> [Räkna till 10](#)

<sup>85</sup> [Filmer Vaggeryd](#)

<sup>86</sup> [Härryda](#) facebbok

<sup>87</sup> [Miljönär](#)

<p>17. Förutsättningarna för att maten som serveras inom vård, skola och omsorg ska ätas upp ökas genom en trivsam och lugn måltidsmiljö. Denna möjliggörs genom att tillräckligt med tid och resurser avsätts för måltiden.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Restauranger, skolan, vården och omsorgen</p>		<p>Ett vanligt problem inom offentliga måltider är att matgäster äter för små matmängder. Därför finns i Livsmedelsverkets råd för bra måltider inom förskola, skola, äldreomsorg och sjukhus avsnitt om trivsamma måltider som kan öka ätandet.<sup>88</sup></p> <p>Konsumtionsmätning, alltså att mäta hur mycket mat som hamnar i magen hos matgästen, ingår i den nationella mätmetoden för offentlig måltid.</p> <p>I dagsläget finns ingen klar bild över verksamheternas måltidsmiljöer. Medias kartläggningar över ättider visar dock att problemen med att ättiderna är för tidigt på dagen eller är för korta kvarstår.</p>
<p>18. Att använda skolmåltiden i undervisningen möjliggörs genom schemaläggning av skolluncher. Det underlättar att integrera matsvinsfrågor i undervisningen.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Kommuner, enskilda skolor</p>		<p>Ett gott exempel är <i>Väl godkänt för skolmåltiden</i>.<sup>89</sup></p> <p>I dagsläget finns ingen klar bild över i vilken utsträckning schemalagd skollunch förekommer ute i verksamheterna.</p>
<p>19. Skolverket ges i uppdrag av regeringen att inkludera en skrivning om skolmåltidernas betydelse i den svenska läroplanen för grundskolan, förskoleklassen och fritidshemmet. Skrivningen förtydligar skolmåltidens</p>	<p>Skolverket i samverkan med Livsmedelsverket</p>		<p>Inget uppdrag har getts av regeringen till Skolverket.</p>

<sup>88</sup> [Livsmedelsverkets råd för bra måltider inom förskola, skola, äldreomsorg och sjukhus](#)

<sup>89</sup> [Väl Godkänt för skolmåltiden](#)

<p>betydelse för att stödja elevernas kunskapsutveckling i skolämnen som kopplar till hållbar livsstil, hållbar utveckling och hållbar konsumtion, inklusive minskat matsvinn.</p>			
<p>20. Branschorganisationer och yrkesorganisationer ger stöd till sina medlemmar kring svinminskande åtgärder och lyfter goda exempel.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Branschorganisationer och yrkesorganisationer</p>		<p>Potatisodlarna har informerat om matsvinn, samt principer för god affärssed (kopplat till åtgärd 38), till sina medlemmar vid medlemsmöten och i nyhetsbrev.</p> <p>Livsmedelsföretagen har ett hållbarhetsmanifest där matsvinn är en av fem punkter och man åtar sig att arbeta för att till 2030 halvera matsvinnet i den egna produktionen samt bidra till minskat matsvinn i primärproduktions-, handels- och konsumentled.<sup>90</sup> Där finns också en motiverande hänvisning till det brittiska arbetet med en rapport som visar att det genomsnittliga företaget får en avkastning på 1:14 per investerad krona. Livsmedelsföretagens webb ger dock inte praktiska verktyg för det svinminskande arbetet. Även Svensk Dagligvaruhandel har webbinformation där man skriver "Dagligvaruhandeln arbetar aktivt med att minska matsvinnet i handelsledet samt det svinn som uppstår i andra delar av livsmedelskedjan på grund av handelns agerande och beslut. Vi vet att den största andelen matsvinn uppstår i hemmet och därför är det viktigt att hela livsmedelskedjan och offentliga aktörer hjälps åt att informera och underlätta för konsumenter att minska svinn i</p>

<sup>90</sup> [Livsmedelsföretagen. Halvera matsvinnet](#)

			<p>hemmen.”<sup>91</sup> Här finns alltså motiverande text men inte praktiska verktyg för det svinnskande arbetet.</p> <p>Visita har en målgruppsinriktad guidning på sin webbsida<sup>92</sup> med länkar till handlingsplanen, den nationella mätmetoden för storkök, EU:s riktlinjer för donationer, den nordiska guiden för storkök och en liten Kom-igång-guide. Visita har informerat löpande om matsvinnfrågorna i nyhetsbrev, på hemsidan och i branschtidningen <i>Besöksliv</i>.</p> <p>Branschorganisationerna kan i högre grad ge goda exempel på hur deras medlemmar kan kommunicera svinnsmart beteende till sina kunder.</p> <p>Kost &amp; Näring, se åtgärd 40.</p>
21. Utbildning av restaurangpersonal inkluderar utbildning i livsmedels miljöpåverkan och hur matsvinnet kan minska.	<i>Möjlig ägare:</i> Kockskolor och övriga livsmedelsrelaterade utbildare		Hur matsvinnet kan minskas finns tydligt reglerat i såväl ämnesplaner som examensmål vad gäller utbildningarna på restaurang- och livsmedelsprogrammet på gymnasiet. I valideringen av kockar är ett av bedömningskriterierna att visa kompetensen att hantera matsvinn.
22. Öka acceptans och avsättningsmöjligheter för klass II-produkter (frukt och grönt).	<i>Möjlig ägare:</i> Hela livsmedelskedjan: detaljhandel, grossister, primärproducenter, konsumenter		Det finns exempel på aktörer som bl.a. lättat på storlekskraven och säljer rotfrukter med större storleksvariation. Det finns också aktörer som investerar i metoder för ökad förädling av det som inte kan gå vidare som klass I. Visst intresse finns även hos skolrestauranger att köpa in små äpplen etc.

<sup>91</sup> [Svensk Dagligvaruhandel. Hållbarhet, matsvinn](#)

<sup>92</sup> [Visita. Stor vinst att minska matsvinnet](#)

			<p>Mer samarbete behövs mellan olika aktörer i en kontinuerlig folkbildning för ökade kunskaper om vad som är verklig livsmedelskvalitet versus varans yttre. Butikerna kan ha en viktig roll i hur man kommunicerar med konsumenter om "icke-perfekta" varor såsom frukt och grönt med "färgfel", frostsplitsar etc.</p> <p>Det finns åtminstone ett exempel på odlare som, via nätet, börjat sälja grönsakskassar med grönsaker som inte håller standardmått.<sup>93</sup></p> <p>Vi ser tecken på att fler primärproducenter, producentorganisationer och livsmedelsindustrier hittar sätt att förädla klass II-produkterna, såsom genom kokning eller fritering till chips.</p>
--	--	--	---

---

<sup>93</sup> [Lokalbonden](#)

## Regler och tillämpning för minskat svinn

Med regler avser vi lagtext (förordningar, direktiv, föreskrifter), riktlinjer (vägledningar), beslutsträd, såväl som internationella standarder och uppförandekoder.

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
23. Företag där delar av produktionen inte kan avsättas på den svenska marknaden ska få hjälp med att öppna nya exportmarknader.	Livsmedelsverket, Jordbruksverket		Export av livsmedelsprodukter som har lågt eller inget marknadsvärde, men som eftertraktas i andra länder, bör främjas. Genom ett regeringsuppdrag har ett samverkansforum mellan Livsmedelsverket och Jordbruksverket skapats för att öka exporten 2017–2019. Detta arbete ska från 2020 integreras i myndigheternas ordinarie arbete. Detta har bland annat lett till att marknaden för export av slaktbiprodukter från nötkött till Japan har öppnats upp, liksom griskött till Filipinerna, vilket kan leda till minskat matsvinn genom att mer av djuren tas tillvara. Det finns också pågående godkännandeprocesser för export av t.ex. ätliga biprodukter av gris till Kina.
24. Privata standarders möjlighet att bidra till minskat matsvinn utreds och diskuteras.	Jordbruksverket, Livsmedelsverket. <i>Intressenter:</i> Hela kedjan.		Jordbruksverket har inlett en dialog med Sigill Kvalitetssystem angående matsvinn och hur det integreras och eventuellt kan förstärkas i regelverken för IP grundcertifiering och IP SIGILL. Till dessa certifieringar finns en bred anslutning, såväl bland små och medelstora livsmedelsföretag som inom primärproduktion.  Inom det tidigare regeringsuppdraget 2013–2015, där Naturvårdsverket 2013 tog fram förslag till ett eventuellt etappmål, föreslogs att certifieringar och miljömärkningar skulle kunna ta fram kriterier som verkar för att minska matsvinnet. Den statligt ägda miljömärkningen Svanen har kriterier för matsvinn inom hotell,



			<p>restaurang och konferens.<sup>94</sup> Livsmedelsverket har bidragit med inspel till den pågående revisionen av dessa kriterier. Svanen ställer även krav på att matsvinnet ska mätas i Svanenmärkta butiker och ger poäng för matsvinnsminskande aktiviteter.<sup>95</sup> Naturskyddsföreningens märkning <i>Bra miljöval</i> ställer också krav på att butiker mäter sitt matsvinn och att arbete görs för att minska mängden matsvinn i butik och hos kund, genom att sätta upp mål och göra en handlingsplan för hur målet ska nås.<sup>96</sup></p> <p>Myndigheterna har inte fått kännedom om införande av matsvinnsförebyggande kriterier i andra certifieringar eller standarder. Detta är en punkt som behöver undersökas.</p>
25. Arbeta med regler, internationella handelsnormer för frukt och grönsaker och handelskedjors privata specifikationer som påverkar svinnet.	Jordbruksverket och Livsmedelsverket i dialog med producenterna, myndigheter, hela distributionskedjan		<p>Oftast är inte regler i sig problematiska ur matsvinnsynpunkt. Undantag är de speciella reglerna för datummärkning av ägg och kravet på märkningen med sista förbrukningsdag för fågel. Sverige arbetar sedan lång tid tillbaka för avlägsnande av de särskilda reglerna för datummärkning av ägg. Dessutom har Sverige skickat in synpunkter till EU-kommissionen om märkningen av sista förbrukningsdag för fågel. Kunskap om det senare märkningskravet är inte särskilt väl spridd.</p> <p>Inom Codex har det svinndrivande uttrycket "sell-by-date" (sista försäljningsdatum) strukits ur standarden för allmän märkning för färdigförpackade livsmedel. Därutöver uppdaterades ett antal definitioner och hela avsnittet om datummärkning i standarden.<sup>97</sup></p>

<sup>94</sup> [Svanenmärkning av Hotell, restaurang och konferens](#), Nordisk Miljömärkning 055/4.6 19 december 2018

<sup>95</sup> [Svanenmärkning av dagligvarubutiker](#), 079 Dagligvarubutiker, version 3.3, 2018-12-19

<sup>96</sup> Naturskyddsföreningens märkning [Bra miljöval](#), [Livsmedelsbutik](#).

<sup>97</sup> FAO & WHO. [Codex Alimentarius](#).

			<p>Jordbruksverket har koordinerat arbetet inom UNECE (FN:s ekonomiska kommission för Europa) för att ta fram frivilliga riktlinjer för minskat matsvinn inom handel med frukt och grönsaker. Riktlinjerna kan nu användas som ett konkret hjälpmedel för både producenter, grossister och butiker. En svensk översättning är på gång.</p> <p>Myndigheterna har under uppdragstiden inte haft resurser för dialog med branschaktörerna om privata specifikationer.</p>
26. Utreda möjligheterna för livsmedel som inte går till humankonsumtion att i större utsträckning användas till foder.	Jordbruksverket. <i>Intressenter:</i> Flera led i kedjan som hanterar livsmedel som inte längre kan användas för humankonsumtion.		<p>En utredning har genomförts under 2019 som resulterat i en rapport som publiceras mars 2020.</p> <p>EU:s resurshierarki har översatts till svenska, vilket bland annat ökar förståelsen för vikten av att utnyttja förkastade livsmedel till foder i stället för att låta dem bli livsmedelsavfall, se åtgärd 10.</p>
27. Kontrollmyndigheterna för livsmedelskedjan utnyttjar livsmedelslagstiftningens flexibilitet och höjer kunskapen om hur regler tolkas för att bidra till minskat matsvinn.	Kontrollmyndigheter nationellt, vid länsstyrelser och i kommuner.		<p>Oftast är inte regler i sig problematiska ur matsvinnssynpunkt, men ibland saknas kunskaper om hur reglerna kan tolkas på svinminskande sätt. De vägledningar (dels från EU-kommissionen och dels nationella) som finns för tolkningen av regler behöver spridas så att de är kända. Myndigheterna arbetar med kunskapsspridning och med förtydligande av regeltillämpningar. Under uppdragstiden har följande förtydliganden producerats:</p> <p>1. Blandad frukt och grönt måste inte märkas med "produkt avsedd för bearbetning i hemmet", utan kan t.ex. märkas "Ät snart".<sup>98</sup></p>

<sup>98</sup> [Märkning av Ät snart-kassar.](#)

			<p>2. Ytterligare frivilliga uppgifter i anslutning till bäst före-dag är tillåtet.<sup>99</sup></p> <p>3. Kommunala verksamheter får sälja, skänka och ta emot överbliven mat.<sup>100</sup></p> <p>Myndigheterna arbetar kontinuerligt med kunskapspridning om datummärkning, exempelvis skillnaden mellan bäst-före-datum och sista förbrukningsdag.</p> <p>Tips till inspektörer för att minska matsvinnet har 2019 lagts till på Livsmedelsverkets webbplats för de som arbetar med livsmedelskontroll, Kontrollwiki.<sup>101</sup></p> <p>Dialog med branschen gällande livsmedelsdonationer har påbörjats med ett möte under hösten 2019.</p>
<p>28. Branschriktlinjer motiverar företagen till minskat svinn.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Branschen</p>		<p>Stöd till medlemmars matsvinnsförebyggande åtgärder (åtgärd 20) kan exempelvis vara i form av branschriktlinjer. Idag tas matsvinn inte upp i gällande branschriktlinjer från Livsmedelsföretagen, Visita och Svensk Dagligvaruhandel. I nationella branschriktlinjer från Fryst och Kyld Mat, <i>Rätt temperatur under lagring och transport</i> från 2016, tas matsvinn upp i samband med skadebedömning vid transport. Visitas branschriktlinjer är under uppdatering och matsvinn kommer att ingå.</p> <p>Matsvinnsförebyggande är integrerat i branschriktlinjerna <i>Offentlig säker mat</i> från Sveriges Kommuner och Regioner.<sup>102</sup></p> <p>Branschriktlinjer för foder- och livsmedelssäkerhet inom primärproduktionen hanterar till viss del frågor som kopplar till minskat matsvinn. Här skulle mer kunna göras.</p>

<sup>99</sup> [Frivilliga uppgifter i anslutning till bäst-före-datum.](#)

<sup>100</sup> [Kommunala verksamheter får sälja, skänka och ta emot överbliven mat.](#)

<sup>101</sup> [Livsmedelsverkets råd till storköket, restauranger och butiker. Livsmedelsverkets råd till inspektörer.](#)

<sup>102</sup> [SKR branschriktlinje.](#)

<p>29. Vägledning/stöd till kommuner att arbeta matsvinnsförebyggande</p>	<p>Naturvårdsverket, Livsmedelsverket och Jordbruksverket i samverkan med länsstyrelserna.</p>		<p>I det nationella avfallsförebyggande programmet lyfts matsvinn fram som en av de särskilda materialströmmar som det finns behov att arbeta med. Naturvårdsverket har i föreskrifter och vägledning om kommunala avfallsplaner understrukt behovet av avfallsförebyggande arbete: matsvinnsförebyggande är ett av de exempel som lyfts där.</p> <p>Se även Livsmedelsverkets åtgärd 12 om kunskapshöjning inom sektorn offentliga måltider samt åtgärd 11 om konsumentkommunikation/svinniska.</p>
---	--	--	--

## Datummärkning, hållbarhetstid och kylkedja

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
30. Märkning med Sista förbrukningsdag används endast för varor som är mycket lättfördärliga och efter kort tid kan utgöra en omedelbar fara för människors hälsa.	<i>Möjlig ägare:</i> Livsmedelsproducenter/varumärkesägare		Livsmedel märkta med "sista förbrukningsdag" får inte säljas eller ges bort efter passerat datum. Det är därför viktigt att märkning med "sista förbrukningsdag" endast används när det är nödvändigt för att maten ska vara säker att äta. Mycket livsmedel slängs för att bäst-före-datumet har passerat, även om maten fortfarande är av fullgod kvalitet. Myndigheterna har inte kännedom om huruvida eventuella förändringar har skett i hur ofta "sista förbrukningsdag" används.
31. Vid datummärkning beaktas svinminimerande aspekter.	<i>Möjlig ägare:</i> Livsmedelsproducenter/varumärkesägare. Branschorganisation ger stöd till medlemsföretag i detta arbete.		Det finns aktörer som kommunicerar om svinminimerande datummärkning <sup>103</sup> och aktörer som använder tilläggsinformation till bäst-före-datum, som "ofta bra efter". Myndigheterna har dock inte fått information om huruvida det har skett förändringar i hur livsmedelsföretag beaktar svinminimerande aspekter vid val av hållbarhetsdatum. Under uppdragstiden 2017–2019 har myndigheterna inte kunnat avsätta resurser för att föra dialog med branschen kring hur hållbarhetstider sätts. Det finns behov av dialog i frågan.
32. Beställare inom offentlig upphandling, restaurang och butik ställer relevanta krav på	<i>Möjlig ägare:</i>		Kost & Näring har under 2019 publicerat en branschöverenskommelse mellan aktörer med anknytning till den offentliga livsmedelsupphandlingen, den så kallade

<sup>103</sup> Exempel: [Bring. Varför håller mjölk längre i Norge?](#)

<p>kvarvarande hållbarhetstid när produkten ankommer till beställaren.</p>	<p>Handel/Grossister, Offentliga måltider, Restauranger, Industri</p>		<p>Hållbarhetstrappan.<sup>104</sup> Förändringen mot att ställa rimliga krav har påbörjats men kan kräva tid, och konkreta exempel har ännu inte sammanställts.</p>
<p>33. Kylvaror märks med en optimal förvaringstemperatur. Optimal temperatur hålls genom hela kylkedjan.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Livsmedelsproducenter/varumärkesägare märker med för varuslaget optimal temperatur. Verksamheter förvarar varorna i den rekommenderade temperaturen.</p>		<p>Den optimala förvaringstemperaturen är för många kylda livsmedel, men inte alla, +4 grader. Processen mot optimala kyltemperaturer har inte utvecklats på något avgörande sätt.</p> <p>En transportaktör arbetar mycket kring kyltemperatur, exempelvis med webbutbildning för avsändare, mottagare och transportörer i att hantera godset rätt och ta temperaturen rätt, dialoger med kunder och transportörer om kritiska temperaturåtgärder (temperaturresev, tempererad utlastning, förkylning av lastenhet, m.m.)<sup>105</sup></p> <p>Det så kallade förädlingsstödet utnyttjas till stor del för investeringar i kylteknik, och det finns även ett stöd för kommersiell service som glesbygdsbutiker kan söka via länsstyrelserna. Livsmedelsverket har under hösten 2019 spridit information om möjligheten att söka detta stöd för att främja utnyttjandet av medlen.<sup>106</sup></p> <p>Dialog kring kyltemperatur kan bli en del av arbetet inom en överenskommelse mellan Regeringen och branschen.</p>

<sup>104</sup> Kost & Näring (2019). [Branschöverenskommelse: Upphandling av livsmedel \[Hållbarhetstrappan\]](#).

<sup>105</sup> [Om Brings aktiviteter på matsvinnsdagen den 30 september 2019](#)

<sup>106</sup> [Glesbygdsbutiker kan söka stöd för kylutrustning](#).

## Prognos, logistik och hantering

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
34. Webbaserad information med rekommendationer kring hantering av färska frukter och grönsaker tas fram.	Jordbruksverket. <i>Intressenter:</i> Detaljhandeln		Det finns information på Livsmedelsverkets hemsida om temperaturer vid förvaring av frukt och grönsaker. <sup>107</sup> Dessutom har projektet "Minska svinnet av frukt och grönsaker" (som drivs av de svenska odlarna och producentorganisationerna i samråd med handeln och är delfinansierat av Tillväxt Trädgård) tagit fram ett mer heltäckande material som syftar till att öka kunskapen hos personal i grossist- och butiksled. Informationen till konsumenter skulle kunna utvecklas mer till att även inkludera andra aspekter än temperatur.
35. Samverkan sker mellan livsmedelsbranscherna för en optimering av logistikkedjorna så att svinn i samband med lagring, förvaring och transporter kan minimeras.	<i>Möjlig ägare:</i> Gemensamt ansvar i hela distributionskedjan. <i>Intressenter:</i> Hela distributionskedjan.		Arbete kring optimerade logistikkedjor kan bli en del av arbetet inom en överenskommelse mellan Regeringen och branschen.  Ett exempel på aktivitet är projektet <i>Ökad samresurseffektivitet för en cirkulär dagligvaruhandel</i> <sup>108</sup> med Lunds universitet, Bring, aktörer i värdekedjan samt teknik-leverantörer, bl.a. om gemensam datahantering, där Bring Frigo ska transportera gods med ett antal trackers (temperatur, tid, vibrationer, m.m.) från producent till mottagare.  För optimering av logistikkedjorna är en utmaning den kontinuerligt ökade tidsoptimeringen i värdekedjan. Kortare ledtider från order till leverans kan leda till för kort nedkylningstid och för hög produkttemperatur vid utlastning. Snävare tidsfönster vid leverans i kombination med EMV-varor kan leda till fler

<sup>107</sup> Livsmedelsverket. [Förvara frukt och grönt rätt](#)

<sup>108</sup> Forskningsprojekt [Ökad samresurseffektivitet för en cirkulär dagligvaruhandel](#), Lunds universitet m.fl.

			<p>reklamationer på grund av dröjsmål och medföra ökat matsvinn för EMV-varor, då det är svårare att rädda restvärden.</p> <p>Butikskedjornas arbete, utöver mätningar, fokuserar för närvarande på bl.a. inköp och prognoser.<sup>109</sup></p>
36. Effektivisera flödena av livsmedel genom livsmedelskedjan.	<p><i>Möjlig ägare:</i> Branschöverskridande samarbete i hela livsmedelskedjan från primärproduktion till handel och restaurang. Samarbetet kan med fördel ske inom ett formaliserat branschsamarbete, se avsnitt Samverkan och dialog.</p>		<p>En bra bild över läget saknas. En anledning är att det inte finns någon samlad ägare för frågan som omfattar hela livsmedelskedjan.</p> <p>Rekommenderade åtgärder tas nu fram inom EU plattformen, se åtgärd 4. Där finns även "cross-cutting actions", kedjeövergripande åtgärder. Dessa kan framöver bli vägledande för arbete med effektiva flöden.</p> <p>En flödesrelaterad fråga är de affärsmodeller som idag används. Exempelvis är en förklaring till det stora brödsvinnet den affärsmodell som är vanlig när det gäller bröd<sup>110</sup>, att det inte är butiken utan producenten som ansvarar för det bröd som blir över. Bageriet äger brödet till dess att det säljs och gör prognoser, lägger order och bestämmer över butikernas utbud och kvantiteter. En förändring från retursystemen har dock påbörjats. Det finns exempel där butikerna övertar ansvaret för allt bröd från brödproducenten, vilket har lett till minskat brödsvinn<sup>111</sup></p> <p>Under senare år har en rad initiativ startats för att skapa nya vägar till marknaden för mat som riskerar att inte komma till användning. Det kan bl.a.</p>

<sup>109</sup> Mejlkonversation med ICA och Axfood 2019-11-05.

<sup>110</sup> Brancoli, P. et al. (2019). *Bread loss rates at the supplier-retailer interface: Analysis of risk factors to support waste prevention measures*. Resources, Conservation & Recycling, 147 (2019) 128–136.

<sup>111</sup> [AGFO \(2019\). Så skapades det sjuka matsvinnet.](#)



			<p>gälla mat som blir över på restaurang, livsmedelsauktioner och partihandel på nätet.<sup>112</sup></p> <p>Satsningar såsom rådgivning, utbildning och information har gjorts inom landsbygdsprogrammet för att främja kompetensutveckling inom korta livsmedelskedjor och lokala marknader. Ett exempel är REKO-bas som syftar till att främja bildandet av så kallade REKO-ringar. Korta livsmedelskedjor innebär försäljning och förädling av jordbruksprodukter där det högst får vara en mellanhand mellan jordbrukare och konsument. Det kan bidra till minskat matsvinn på gården genom att ge fler avsättningsmöjligheter för produkter som annars sorteras ut eller inte skördas på grund av krav i senare led. Det kan också ge enklare logistik vilket kan främja hållbarheten för färska råvaror samt möjlighet att bättre planera produktionen efter efterfrågan.</p>
<p>37. Bättre teknisk utrustning kan minska skador på produkter både vid skördetillfället och vid transporten från åkern till lagringen, förvaringen och paketeringen.</p>	<p><i>Möjlig ägare:</i> Jordbruksverket (för informationsspridning). <i>Intressenter:</i> Producenter (kring investeringar i bättre teknisk utrustning) och universitet/högskolor (kring utveckling och</p>		<p>Företagen investerar i den mån de har möjlighet i bättre teknisk utrustning för att minska skador eftersom det finns tydliga ekonomiska incitament att produkter inte skadas och förstörs. Erfarenheten hos myndigheterna är att många av företagen anammar nya teknologiska lösningar som bidrar till ökad kvalitet och därmed minskat svinn. Till exempel finns nu kameror för bättre sortering inom äppelodling.</p> <p>Investeringsstöd till jordbruks- och trädgårdsföretag har under detta uppdrag funnits för exempelvis ny-, om- och tillbyggnad av tunnel och växthus; inköp av ny fast inredning och precisionsutrustning för tunnel och växthus som endast är</p>

<sup>112</sup> Bland de nyare finns exempelvis [Meal Makers](#).

	innovation av ny teknisk utrustning		tänkt att användas för trädgårdsproduktion; samt för ny-, om- och tillbyggnad av anläggningar för torkning och lagring av skörd.  Jordbruksverket har informerat om detta på webben.
--	-------------------------------------	--	--

## Avtal och upphandling

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
38. För att minska svinnet bör principer för god affärssed diskuteras och göras allmänt kända för primärproducenter, livsmedelsföretag, grossister och handelsaktörer samt ligga till grund för affärer mellan odlare, odlarföreningar, grossister och butikskedjor.	Jordbruksverket (eventuellt i samarbete med Naturvårdsverket och Livsmedelsverket).		I dagligvarukedjornas och beställares strävan efter att minska sitt matsvinn finns en risk att de skjuter matsvinnet till leverantörerna. Utformandet av avtal kan spela stor roll för uppkomsten av matsvinn. Inom arbetet med handlingsplanens framtagande lät Naturvårdsverket i samarbete med Jordbruksverket 2018 ta fram rapporten <i>Otillbörliga affärsmetoder - en orsak till matsvinn? Förstudie om handeln med frukt och grönsaker i Sverige</i> . <sup>113</sup> Syftet var att bedöma om otillbörliga affärsmetoder kan bidra till ökat matsvinn i handeln med svensk frukt och grönt. En slutsats var att principerna för god affärssed och exemplen på otillbörliga affärsmetoder bör göras allmänt kända bland odlarna och övriga aktörer i livsmedelskedjan. Principerna bör stämmas av och ligga till grund för samtal när affärer initieras och görs upp mellan odlare, odlarföreningar, grossister och butikskedjor.  Jordbruksverket har medverkat och lyft fram matsvinnsperspektivet vid regeringens utredning DS2019:19 om genomförande av EU:s direktiv <sup>114</sup> om

<sup>113</sup> Ungerth, L. (2018). *Otillbörliga affärsmetoder - en orsak till matsvinn? Förstudie om handeln med frukt och grönsaker i Sverige*. Naturvårdsverket.

<sup>114</sup> EU 2019/633

			otillbörliga handelsmetoder mellan företag i jordbruks och livsmedelskedjan. Utredarna bjöds in att medverka vid SaMMA-möte i april 2019 samt vid ett kvalitetsmöte med frukt- och grönsaksbranschen. Jordbruksverket har även haft nära kontakt med Potatisodlarna i denna fråga.
39. Inom vård, skola och omsorg tas förslag fram på kravställningar och arbetssätt i upphandlingsprocessen som kan minimera mängden matsvinn och ger stöd och kompetensutveckling kring dessa.	<i>Möjlig ägare:</i> Upphandlingsmyndigheten		Se åtgärd 32 och 40
40. Kompetensutvecklingsinsatser görs i svinnförebyggande upphandling.	<i>Möjlig ägare:</i> Länsstyrelserna (via RUS) tillsammans med Upphandlingsmyndigheten, Livsmedelverket och Avfall Sverige gör insatser som kompletterar det som görs av nätverk och organisationer som är aktiva inom matsvinnområdet.		Livsmedelsverkets turné tillsammans med Kost & Näring under hösten 2017 bidrog till framtagandet av branschöverenskommelsen Hållbarhetstrappan, <sup>115</sup> (se åtgärd 32).  Webbtexter om matsvinn på upphandlingsmyndighetens hemsida <sup>116</sup> lyfter samma fråga om att inte kräva för långt hållbarhetsdatum på exempelvis torrvaror och konserver. Även andra kravställningar som sammantaget kan driva matsvinn hos grossisterna beskrivs.

<sup>115</sup> Kost & Näring (2019). [Branschöverenskommelse: Upphandling av livsmedel \[Hållbarhetstrappan\]](#).

<sup>116</sup> [Upphandlingsmyndigheten. Matsvinn](#)

## Motivationshöjande åtgärder

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
41. Ett tidsbegränsat ekonomiskt stöd utlyses för att förebygga matsvinn i kommunala storkök och serveringar genom exempelvis inköp av ny utrustning, kompetenshöjande insatser eller införande av nya rutiner. Åtgärden kräver särskild finansiering.	Jordbruksverket		<i>Denna ses som klar/inaktuell, därav ingen färgbedömning. Pengar har kunnat sökas från andra projekt/satsningar. Se under åtgärd 42.</i>

## Utredning, forskning och innovation

Åtgärd	Ansvar:	Status	Kommentar
42. Stöd för genomförandet av handlingsplanens åtgärdsförslag genom insatser inom utredning, forskning och innovation. Behovspunkter a-u			Naturvårdsverket har finansierat forskningsprojektet <i>Analys av samhällsförändringar – matavfall i butik</i> . <sup>117</sup> Slutrapporten 2019 beskriver hur matavfall/matsvinn under det senaste decenniet har gått från en icke-fråga till en viktig miljöfråga, i samhället och i livsmedelshandeln.

<sup>117</sup> Sörme, L. et al. (2019). [Matavfall i butik: Analys av samhällsförändringar](#). Naturvårdsverket.

		<p>Inom Naturvårdsverkets FOU-område styrmedel och konsumtion har en slutrapport om nudging som miljöekonomiskt styrmedel<sup>118</sup> publicerats i november 2019. Rapporten vänder sig till praktiker som är intresserade av att tillämpa nudge och beteendekonomi i sitt arbete. Den ger en överblick över vilka typer av grön nudge som har utvärderats. I rapporten beskrivs tre svenska utvärderade fallstudier, varav två studerar möjligheten att minska matsvinnet.</p> <p>Det finns möjlighet att söka medel från Klimatklivet<sup>119</sup>, ett investeringsstöd för lokala och regionala åtgärder som minskar klimatpåverkande utsläpp. De investerade medlen ska ge största möjliga utsläppsminskning per investerad krona. Inom Klimatklivet har bland annat projekt inom områdena avfall respektive informationsinsatser beviljats. Exempel: Bidrag till Smedjebackens kommun 2018 för projektet <i>Dalarna minskar avfallet - projekt matsvinn</i>. Inom informationsinsatser beviljades en miljöförvaltning i Skåne projektet <i>Klimatsmart mat i magarna och inte i soporna</i> och samma år även Vaggeryds kommuns informationsprojekt <i>Minska matsvinnet i våra kommunala verksamheter</i>.</p> <p>Inom gruppen Digitala verktyg<sup>120</sup> finns projekt som fått Naturvårdsverkets stöd för stadsinnovationer, bland annat projektet <i>Halvera matsvinnet genom digital distribution av livsmedel</i> 2018. Nya Rågsveds Folkets hus vill bli ett föredöme för den hållbara staden. De testar vad som behövs för att en stadsdel ska bli mer självförsörjande på hållbar grön produktion.</p> <p>Jordbruksverket har gett stöd till nya samarbetsprojekt för jordbruks- och trädgårdsföretag inom cirkulär bioekonomi (10 miljoner kr). Stöd har getts till projekt</p>
--	--	--

<sup>118</sup> Gravert, C. & Carlsson, F. (2019). *Nudge som ett miljöekonomiskt styrmedel: Att designa och utvärdera*. Naturvårdsverket.

<sup>119</sup> [Klimatklivet](#).

<sup>120</sup> Naturvårdsverket. Bidrag, [Stadsinnovationer](#).

för att minska svinnet från jord till bord, t.ex. för att hitta nya användningsområden och skapa nya produkter.

Jordbruksverket ansvarar för stöd inom Europeiska innovationspartnerskapet (EIP). EIP främjar innovationer såsom nya produkter, metoder eller nya sätt att nå marknaden eller en ny process som har betydelse för jordbruks-, trädgårds- eller rennäringen. Ett exempel är projektet *Utveckling av vegetariska inblandningsprodukter av sidosrömmar från broccoli- och grönkålsproduktionen*. Ett annat projekt är *Exaktare skördeprognoser för en effektiv och hållbar odling av grönsaker*, som ska göra det möjligt för grönsaksodlare och rådgivare att på ett mer tidseffektivt sätt göra tidigare och betydligt mer exakta skördeprognoser. Detta kan ha fördelar för produkternas kvalitet och hållbarhet, vilket bidrar till minskat svinn.

Myndigheterna arrangerade ett FoU-webbinarium 28 maj 2019 med 128 deltagare anmälda. Som underlag inför webinariet gjordes en översikt av pågående forskning inom matsvinn. Forskningsfinansiärerna Formas, Vinnova och Mistra medverkade i webinariet. Deltagarnas reflexioner om forskningsbehov efterlystes och det behövs fortsatt dialog kring behov inom kunskapsutveckling. Webinariet, presentationer och forskningsöversikten finns tillgängliga på webben.<sup>121</sup>

Översikten visade att det pågår en hel del forskning nationellt inom matsvinnfrågorna, men att det finns många kunskapsluckor i olika svinnrelaterade frågor. Forskning pågår exempelvis inom primärproduktion, även med koppling till andra led i kedjan. Studier pågår också kring tekniska frågor, som förpackningar, hållbarhetstider och utveckling av nya produkter eller produktionsmetoder som tar tillvara mer. Det finns även projekt om hur butikens överskott kan tas tillvara inom

---

<sup>121</sup> [Forskningswebbinarium](#)

		<p>restaurang och om brödreturer i butik. Inom offentlig måltid pågår brett upplagda forskningsarbeten.</p> <p>Eftersom åtgärder i ett led av kedjan kan påverka ett annat led behövs kedjeövergripande analyser. Här kan tillämpade studier i samverkan mellan kedjans led bidra till kunskapsutveckling för att angripa olika matsvinnpunkter. Det finns några nationella forskningsprojekt som omfattar hela livsmedelskedjan eller flera led. Bland annat finns ett Chalmersprojekt, Resvinn, där 43 företag och organisationer testar olika affärsmodeller och logistikflöden för restauranger att använda överskottsmat.<sup>122</sup> Det finns ytterligare ett antal pågående projekt där en tydlig helhetsbild av resultaten ännu inte finns. Området är komplext och många olika svinnpunkter behöver belysas, så det finns stort utrymme för utveckling och fler projekt. Exempel på sådana svinnpunkter kan vara inom logistik, flöden, alternativa affärsmodeller och anpassning till ett förändrat klimat.</p> <p>När det gäller forskning om konsumenter och matsvinn har det europeiska arbetet inom REFRESH Consumer Food Waste<sup>123</sup> gett en bra grundval för hur konsumentkommunikation bör utformas. I Sverige finns ett MISTRA-projekt om praktiker i hemmet, t.ex. gällande inköp och att använda rester. Det är många olika parametrar som styr våra beteenden. Även med utmärkt konsumentkommunikation är det därför mycket osäkert i vilken utsträckning vi verkligen kommer lyckas förändra beteenden i svinnsmart riktning. Det finns fortsatt behov att studera hur beteendeförändringar som minskar matsvinn kan uppnås – och hur förändringar kan vårdas effektivt över tid för att på sikt övergå till standardbeteenden. Det är också</p>
--	--	---

<sup>122</sup> [Matsvinnprojekt engagerar 43 företag och organisationer](#). Livsmedelsnyheter, 26 november 2019. Projektet pågår till december 2021.

<sup>123</sup> REFRESH (2019). [Policies against consumer food waste: policy options for behavior change including public campaigns](#).

			<p>viktigt att studera verkliga beteenden, snarare än att som idag ofta är fallet lita till vad intervjupersoner upplever och hur de säger sig agera.</p> <p>SLU Future Food kom 2019 med en policy brief om hur Sverige kan minska matsvinnet.<sup>124</sup> Åtgärdslistan i denna sammanfaller i många delar med handlingsplanens åtgärder.</p> <p>Dialog hålls med Sweden Food Arena. Inom arenan arbetar näringen nära kunskapssäten och forskningsfinansiärer för ett nyskapande förändringssamarbete. Matsvinn är en naturlig del av de åtaganden ("missions") som har identifierats. Inom arenan ser man ett stort behov av systemperspektiv och tvärvetenskap. Medel behöver avsättas för behovsstyrd forskning.</p> <p>AGFO har sammanställt information om var pengar kan sökas för forskningsprojekt m.m.<sup>125</sup></p>
--	--	--	--

---

<sup>124</sup> Strid, I. (2019). [MATSVINN Hur kan Sverige minska det? Policy brief.](#)

<sup>125</sup> [AGFO \(2019\). Här finns pengarna att söka.](#)



# Bilaga 2

## Riktlinjer för Svinniska

### Ladda ner vårt färdiga kampanjmaterial från dropbox

Allt får användas fritt och spridas. Undvik helt att addera text, grafik eller annat på dessa enheter. Av rättighetsskäl får bilder och filmer enbart användas i befintligt skick och i sin nuvarande utformning.



ORDLISTA  
pdf



RÖRLIG ORDBOK  
16:9



RÖRLIG ORDFILM  
10 ST, 1:1



STATISKA  
ORDKORT  
26 ST, 1:1



RÖRLIG ORDFILM MED BILD  
4 ST, 1:1 + 9:16



1 ST AFFISCH  
70x100



2 ST ANNONSER A4

NYORD PÅ SVINNISKA

KONCEPTNAMN  
.png och .ai



Plats för länk till dropbox

# Bilaga 3

## Ekonomisk rapport

<b>Aktivitet 37209101 KamK/RU Matsvinn</b>				
	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>Totalt</b>
Lönekostnader	648 663	1 050 920	941 659	2 641 242
OH kostnader	454 064	735 644	659 161	1 848 869
Lokalkostnader	36 920	-	-	36 920
Externa tjänster	1 083 814	1 366 343	348 460	2 798 617
Externa driftkostnader	54 696	78 551	106 909	240 156
<b>Totalt</b>	<b>2 278 157</b>	<b>3 231 458</b>	<b>2 056 188</b>	<b>7 565 803</b>



