



SCIENCE AND EDUCATION
FOR SUSTAINABLE LIFE

1/3 av all mat som produceras går till spillo. SLU forskar på nya lösningar i varje led, från produktion till konsumtion och tillbaka. I en cirkulär ekonomi ökar värdet på det vi tidigare har sett som avfall, genom att det mesta kan tas tillvara eller förädlas till foder, energi eller nya produkter. Läs mer på www.slu.se/matsvinn.

Goda råd för hållbar njutning

- Lägg upp lagom och skicka runt skålar ofta. Då tar man inte för mycket ”för säkerhets skull”.
- Smaka på allt med öppet sinne. Kanske finns något i menyn du har för vana att lämna som du idag upptäcker är helt rätt?
- Komplimentera särskilt rotsaker och grönt. Höj deras status. Be om receptet. Visa att tallrikens huvudroll inte alltid måste spelas av animalier, att kött och fisk är väl så goda som tillbehör.
- Njut och låt andra njuta! Dåligt samvete över vad vi äter tjänar inga goda syften. Större beslut om val av mat bör fattas på annan plats än vid bordet. Låt måltiden bli till glädje för alla.
- Meddela serveringen att du är beredd att ta hand om eventuella rester. Genom att prata om svinnet ökar du medvetenheten. Ta gärna med en stilig matlåda för ändamålet. Det ser festligare ut än att linda in något i servetten och smuggla ned det i aftonväskan eller innerfickan.