

Fler gör mer

Handlingsplan för minskat matsvinn 2030 – kortversion

Juni 2018



Fyra avgörande punkter för det nationella matsvinnsarbetet är:

- Ett nationellt mål och utveckling av uppföljningsmetoder
- Ett aktivt samarbete mellan branschaktörer i livsmedelskedjan
- Ett förändrat konsumentbeteende
- Utredning, forskning och innovation

Handlingsplan matsvinn 2030: Åtgärdsförslagen i korthet

Nedan listas 42 stycken åtgärdsförslag uppdelat på åtgärder där det *huvudsakliga* ägarskapet för att driva arbetet kan tas av Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket, respektive av andra aktörer. Många av svinfrågorna behöver dock lösas i *samverkan* mellan olika aktörer. För att åtgärderna ska kunna genomföras behöver resurser avsättas, både av staten och av näringslivet. Samtliga åtgärder är angelägna att påbörjas så snart som möjligt. Förslagen har ingen inbördes rangordning. Numrering enligt den ordning åtgärdsförslagen kommer i handlingsplanens kapitel. Handlingsplanen är ett verktyg för dialog och samarbete, men åtgärds paketet kan komma att justeras i takt med att det nationella matsvinnarbetet visar på nya åtgärdsbehov.

Åtgärder som Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket driver

Myndigheterna gör många insatser för att underlätta de insatser som andra aktörer behöver göra för att svinn ska minskas. Flertalet åtgärder nedan har påbörjats eller kan i viss mån påbörjas inom regeringsuppdrag 2017-2019 för minskat matsvinn. Flera av åtgärderna kräver dock ytterligare finansiering för att en större insats ska kunna göras. Många åtgärder kräver kontinuitet i aktiviteter över tid, exempelvis informationssatsningar till konsumenter för att åstadkomma ett förändrat konsumentbeteende. För att Sverige ska kunna bidra till uppfyllandet av det globala matsvinnsmålet i Agenda 2030 behöver myndigheterna kunna arbeta långsiktigt med nedanstående åtgärder även från år 2020 och framåt:

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.
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.
4. Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket fortsätter föra dialog med aktörerna om utvecklingen av det svenska matsvinnarbetet.
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.
10. Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket fortsätter driva frågan om minskat matsvinn och tar fram faktaunderlag inom olika frågor och information för konsumenter.
11. En återkommande gemensam informationssatsning till konsumenter lanseras.

12. En kunskapshöjning möjliggörs om hur matsvinnet kan minskas inom offentliga måltidsverksamheter, exempelvis genom kunskapsstöd, svinnkartläggning, dialoger och forum.
13. Rådgivare vidareutbildas i hur primärprodukterna hanteras för att minimera svinnet.
23. Företag där delar av produktionen inte kan avsättas på den svenska marknaden ska få hjälp med att öppna nya exportmarknader.
24. Privata standarders möjlighet att bidra till minskat matsvinn utreds och diskuteras.
25. Arbeta med regler, internationella handelsnormer för frukt och grönsaker och handelskedjors privata specifikationer som påverkar svinnet.
26. Utredda möjligheterna för livsmedel som inte går till humankonsumtion att i större utsträckning användas till foder.
34. Webbaserad information med rekommendationer kring hantering av färska frukter och grönsaker tas fram.
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.
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.*

Förslag till åtgärder som drivs av annan aktör eller med delat ansvar

Bland åtgärdsförslagen nedan är förslaget om formaliserat samarbete mellan branschaktörerna särskilt brådskande att påbörja, då detta ökar förutsättningarna för genomförandet av många övriga åtgärdsförslag. Med samordnande organisation(er) på plats 2019 ges förutsättningar för ett aktivt och effektivt branschsamarbete under åren 2020-2030.

3. Aktörer i livsmedelskedjan följer upp sitt matsvinnarbete genom regelbundna uppföljningar av matsvinn.
6. Genom ett formaliserat samarbete mellan branschaktörerna arbetar hela livsmedelskedjan tillsammans för ett minskat matsvinn.
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.
8. Nationella myndigheter, länsstyrelserna/RUS, SKL och Avfall Sverige för dialog med grupperingar/forum regionalt och lokalt för att lyfta matsvinnfrågan och bygga kunskap. Länsstyrelserna/regionerna inkluderar matsvinn i projekt kopplade till livsmedelsstrategin och i regionalt tillväxtarbete.
9. Gemensamma branschregler införs kring svinn drivande priskampanjer och utfasning av produkter.
14. Frågan om matsvinn hålls levande i samhällsdebatten.

15. Aktörer i livsmedelsindustri, restaurang, handel, och branschorganisationer arbetar aktivt med information till konsument om matsvinn och hur konsumenter själva kan påverka sin egen del av svinn. Insatser görs också för att underlätta för konsumenten att i inköpsögonblicket agera svinnsmart.
16. Kommuner sprider aktivt information till medborgarna om hur de som konsumenter kan agera för att minska sitt matsvinn.
17. Förutsättningarna för att maten som serveras inom vård, skola, omsorg ska ätas upp ökas genom en trivsamt och lugn måltidsmiljö. Denna möjliggörs genom att tillräckligt med tid och resurser avsätts för måltiden.
18. Att använda skolmåltiden i undervisningen möjliggörs genom schemaläggning av skolluncher. Det underlättar att integrera matsvinnfrågor i undervisningen.
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 betydelse för att stödja elevernas kunskapsutveckling i skolämnen som kopplar till hållbar livsstil, hållbar utveckling och hållbar konsumtion, inklusive minskat matsvinn.
20. Branschorganisationer och yrkesorganisationer ger stöd till sina medlemmar kring svinnminskande åtgärder och lyfter goda exempel.
21. Utbildning av restaurangpersonal inkluderar utbildning i livsmedels miljöpåverkan och hur matsvinnet kan minska.
22. Öka acceptans och avsättningsmöjligheter för klass II-produkter (frukt och grönt).
27. Kontrollmyndigheterna för livsmedelskedjan utnyttjar livsmedelslagstiftningens flexibilitet och höjer kunskapen om hur regler tolkas för att bidra till minskat matsvinn.
28. Branschriktlinjer motiverar företagen att bidra till minskat svinn.
29. Vägledning/stöd till kommuner att arbeta matsvinnsförebyggande
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.
31. Vid datummärkning beaktas svinnminimerande aspekter.
32. Beställare inom offentlig upphandling, restaurang och butik ställer relevanta krav på kvarvarande hållbarhetstid när produkten ankommer till beställaren.
33. Kylvaror märks med en optimal förvaringstemperatur. Optimal temperatur hålls genom hela kylkedjan.
35. Samverkan sker mellan livsmedelsbranscherna för en optimering av logistikkedjorna så att svinn i samband med lagring, förvaring och transporter kan minimeras.
36. Effektivisera flödena av livsmedel genom livsmedelskedjan.
37. Bättre teknisk utrustning kan minska skador på produkter både vid skördetillfället och vid transporten från åkern till lagringen, förvaringen och paketeringen.

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.
40. Kompetensutvecklingsinsatser görs i svinnförebyggande upphandling.
42. Stöd genomförandet av handlingsplanens åtgärdsförslag genom insatser inom utredning, forskning och innovation:

Data, regelverk och kedjeövergripande fallstudier

- a) nya respektive kompletterande kartläggningar av svinn och sidoflöden i primärledet och handelsledet
- b) uppskattning av andelen matsvinn i livsmedelsindustrin på nationell nivå, baserat på reella mätningar i förädlade företag av olika slag
- c) uppskattning av andelen matsvinn i privathushåll och storhushåll på nationell nivå, baserat på reella mätningar, inklusive studier som:
 - urskiljer och beräknar faktorer mellan matsvinn och förpackningar, servetter samt oätliga delar (t.ex. ben, tepåsar) i det sorterade avfallet
 - verifierar och uppdaterar omräkningsfaktorer mellan exempelvis liknande produktslag för ökad precision i uppföljningar och prioriteringar
- d) kartläggning av regelverk och riktlinjer som inte är direkt relaterade till mat men kan ha en indirekt påverkan på matsvinn/matavfall/produktionssvinn i livsmedelskedjans delar och som helhet
- e) kartläggningar av matsvinn i fallstudier som omfattar hela tillförselkedjor med destination svensk marknad respektive hela livsmedelskedjor, dvs. omfattande även reella mätningar samt såväl inhemska som utländska data för specifika produkter

Produkter och marknad

- f) innovativ produktutveckling, förädling och marknadsutveckling som medför att delar av livsmedel/råvaror som inte används idag återförs till humankonsumtion, exempelvis
 - gällande slaktbiprodukter, t.ex. blod och bortputsade delar
 - delar av frukt och grönsaker som inte används

Teknik och logistik

- g) teknisk och logistisk utveckling i livsmedelskedjan, bl.a. rörande
 - prognoser och planering i samverkan mellan aktörer och led
 - skonsam hantering vid skörd och lagring
 - snabb nedkylning och främjande av optimala och jämna temperaturer i primärproduktion
 - hantering, processlinjer och temperaturreglering i vidareförädling av råvaror

- h) studier av transporters påverkan på produktkvalitet och matsvinn, inklusive i efterföljande led, exempelvis
 - fallstudier med reella mätningar för olika typer av produkter
 - svinndrivande orsaker samt lösningar på problem som identifieras
- i) utveckling av förpackningslösningar som bidrar till minskat matsvinn i livsmedelskedjan som helhet inklusive primära, sekundära och tertiära förpackningar, exempelvis utveckling rörande
 - storlekar, tömningsbarhet och återförslutningsbarhet
 - bättre stapelbarhet och transportegenskaper
 - systemperspektiv från primärproduktion till slutkonsument
- j) kartläggning av befintliga konserveringsmetoder respektive tillagningsmetoder som bidrar till minskat matsvinn, genom att exempelvis förlänga hållbarheten eller lagringsdugligheten i livsmedelskedjans olika led inklusive hushållen, samt innovationer för utveckling av nya sådana metoder

Orsaker och möjligheter i primärproduktionen

- k) kartläggning/analys av sambandet mellan kvaliteten på utsäde, plantmaterial m.m. och dess påverkan på svinn och förluster senare i kedjan samt vilka åtgärder som skulle kunna vidtas för att förbättra/säkerställa kvaliteten på utsädet, till exempel
 - problemen med kvaliteten på utsädespotatisen
- l) kartläggning och analys samt utveckling av lösningar som stödjer primärproduktionens anpassning till ett förändrat klimat, för minskade förluster i primärproduktionen och efterföljande led

Orsaker och möjligheter i tillverkningsled

- m) investeringsstöd inrättas för minskat matsvinn i livsmedelsindustrin, som ger incitament och snabbar på systematiskt förbättringsarbete inom företagen
- n) utredning/forskning kring hur orsakerna till matsvinn hos småskaliga livsmedelsproducenter skiljer sig från dem hos storskaliga tillverkare
- o) forskning respektive innovation inom produkt- och marknadsutveckling som stödjer småskaliga tillverkares möjligheter att minska matsvinn genom att ta hand om de delar från en produkt som annars skulle tas bort från livsmedelskedjan
- p) kartläggning och analys samt utveckling av lösningar som stödjer förädlingsledets anpassning till ett förändrat klimat

Affärs- och logistiksystem samt temperatursänkning i handelsled

- q) kartläggning av svinndrivande affärs- och logistiksystem, exempelvis system för hantering av bröd med återtag
- r) studier och forskning om priskampanjers för- och nackdelar, samt betydelse för matsvinnet i butik samt följd effekter i föregående och efterföljande led
- s) sammanställning av befintliga data över energiåtgång, svinn och lönsamhet vid lägre kyltemperatur i butik som ger underlag för att stimulera till sänkt kyltemperatur

Konsumentbeteenden

- t) forskning kring mekanismer bakom olika typer av konsumentbeteenden för att öka kunskapen om hur människors beslutsprocesser bäst omsätts i kraftfulla styrmedel, exempelvis omfattande
 - beteenden kopplade till preferenser för kosmetiska egenskaper hos olika varor, konsumentens hantering av frukter och grönsaker i butik eller att den sista varan i hyllan är mycket svårsåld
 - identifiering av vilka typer av kommunikationsinsatser, ”nudges” och ”choice editing” som fungerar under vilka förutsättningar
- u) omsättande av kunskapen ovan i innovationer som minskar konsumentrelaterat matsvinn i livsmedelskedjan, exempelvis omfattande
 - utveckling av praktiska verktyg (”nudges” och ”choice editing”) för hur beteenden kan modereras baserat på den kunskap som tas fram ovan
 - vilka sorters budskap som har störst effekt på olika målgrupper samt hur olika typer av information kan förmedlas till olika aktörer i livsmedelskedjan på effektivast möjliga sätt
 - utveckling av verktyg eller åtgärds paket där det ingår delåtgärder för att få förändringen att bestå längre tid för att på sikt övergå till normalt beteende

