



2014-01-20

## Ny kunskap för minskat matsvinn

Vi kan alla bidra till att mat inte slängs i onödan. Livsmedelsbutiker kan införa tak för reklamationer samt skänka mat till välgörenhet. Livsmedelsindustrins svinn råder forskningsstyrmedel bot på. Sänkt kyltemperatur flyttar fram hållbarhetsdatumet.

Det visar tre rapporter som Naturvårdsverket presenterar. Projekten har finansierats av Livsmedelsverket, som tillsammans med både Jordbruks- och Naturvårdsverket har ett treårigt regeringsuppdrag att minska matsvinnet.

Varje år slängs en miljon ton matavfall i Sverige, vilket motsvarar tre procent av vårt totala utsläpp av växthusgaser. En minskning med 20 procent, skulle innebära en samhällsekonomisk besparing på 10-16 miljarder SEK per år. För att lyckas minska matavfallet behövs åtgärder i hela livsmedelsskedjan.

Rapporten, *Vilken effekt skulle sänkt temperatur i kylkedjan få på matsvinnet?* pekar på att sänkt temperatur skulle kunna möjliggöra för livsmedelsproducenterna att förlänga hållbarhetsdatum på sina produkter.



– Längre hållbarhetstid i kombination med ändrad datummärkning kan i sin tur minska både butikernas och konsumenternas svinn, säger Ulla Lindberg, forskare på SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut och medförfattare av rapporten.

### Läs mer:

Naturvårdsverkets pressmeddelande: [Ny kunskap om hur matsvinnet kan minskas.](#)

Rapporten: [Vilken effekt skulle sänkt temperatur i kylkedjan få på matsvinnet?](#)

Rapporten: [Svinnreducerande åtgärder i butik – Effekter på kvantitet, ekonomi och klimatpåverkan.](#)

Rapporten: [Åtgärder för minskat svinn i livsmedelsindustrin – Ett industri och kedjeperspektiv.](#)

Naturvårds-, Jordbruks- och Livsmedelsverket regeringsuppdrag: [Uppdrag för minskat svinn.](#)