

Matsvinnsarbetet i Stockholms matbutiker Resultat från miljöförvaltningens enkätundersökning den 18 sep 2018

Den 18 september 2018 besökte miljöförvaltningen drygt 200 matbutiker i Stockholms stad. Syftet med besöken var att få en bild över matsvinnsarbetet i Stockholms matbutiker. Resultaten från enkätundersökningen redovisar vi i detta brev. Förhoppningsvis får du idéer och tips om hur du kan börja - eller utveckla - arbetet med att förebygga matsvinn i din butik!

Sammanfattning

Förvaltningens möten med handlare i butikerna visar att flertalet handlare är intresserade av att arbeta för att minska matsvinnet. Det finns en vilja att maten ska komma till nytta!

Livsmedelskedjornas centralorganisationer har en viktig roll för att stödja butikerna med både logistiska hjälpmedel och råd om hur reglerna hanteras i praktiken. De många lokala initiativ som miljöförvaltningen fått ta del av är en viktig del i arbetet med att minska matsvinnet.

Att överbliven mat hämtas är fortfarande en ganska ny företeelse. Det kan förklara varför flera butiker upplever att det har funnits problem med logistik och driftsäkerhet hos organisationer som hämtar mat.

Genomgående upplevs regelverket krångligt och försvårar för flera matbutiker som skulle vilja göra mer för att förhindra matsvinnet.

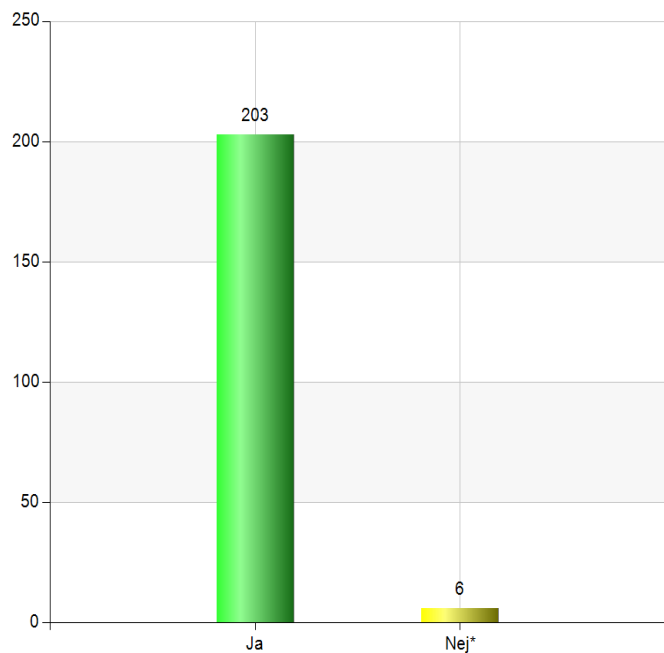
Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Resultat från enkätundersökningen

1. Arbetar ni med att minska matsvinnet?



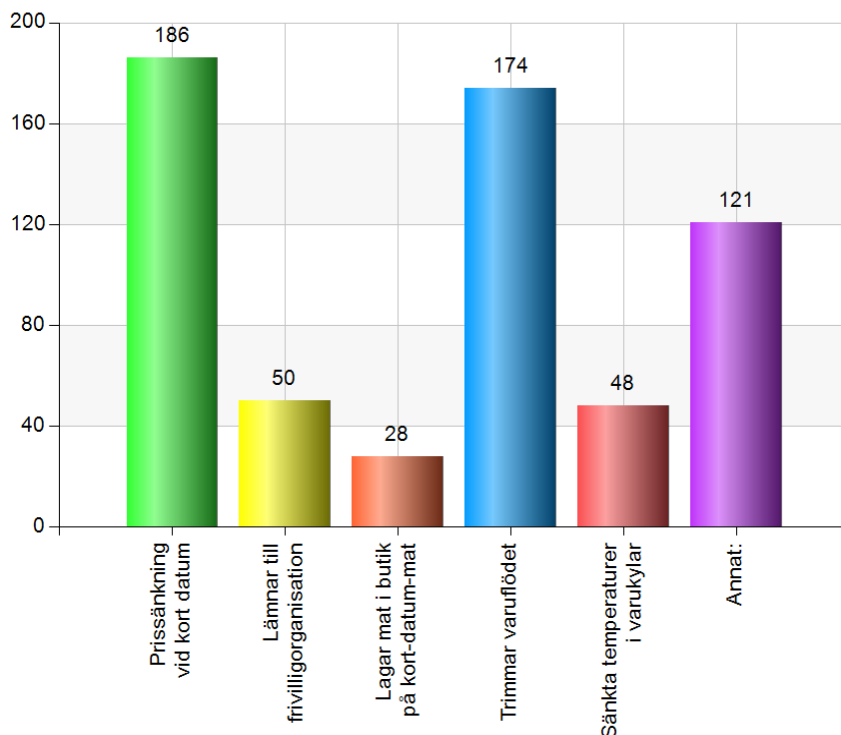
Av de 209 butiker som deltog i undersökningen svarade alla utom sex att de arbetar med att minska matsvinnet i butiken.

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Om ni arbetar med att minska matsvinnet, vilka åtgärder vidtas?



Prissänkning av varor är den åtgärd som tillämpas mest av butikerna för att förhindra uppkomst av matsvinn. Exempelvis sänker vissa butiker priset med 50 procent på butiksbakat bröd efter kl. 19 och andra varor med kort datum prissänks så de säljer slut. Några butiker uppger att de använder sig av appen Semafor (från Whywaste) som är ett digitalt system för att identifiera varor som håller på att bli gamla.

Att trimma varuflödet är den andra vanligaste åtgärden i arbetet med att minska matsvinnet i butiker. Hur detta går till kan skilja sig mellan olika butiker och butikskedjor.

I flera större butiker sker inköpen automatiserat via en dator som känner av lagersaldo. Vissa mindre butiker har mindre utbud och vet dessutom vad deras kunder önskar. Genom att titta på efterfrågan och följa upp statistik från tidigare år - och säsonger - kan inköpen planeras på ett bättre sätt. Somliga butiker gör statistik över matsvinn per varugrupp för att kunna trimma varuflödet medan andra returnerar varor till leverantörer.

Att donera till frivilligorganisationer är det tredje vanligaste sättet för att minska matsvinnet i butiken. Matbutiker lämnar även mat till exempelvis hemlösa, familjer som har det sämre ställt, restauranger, kyrkor och flyktingboenden. Andra butiker lämnar mat för djurfoder till 4H-gård, Skansenakvariet, gårdar med boskap eller för tillverkning av djurfoder.

Miljöförvaltningen

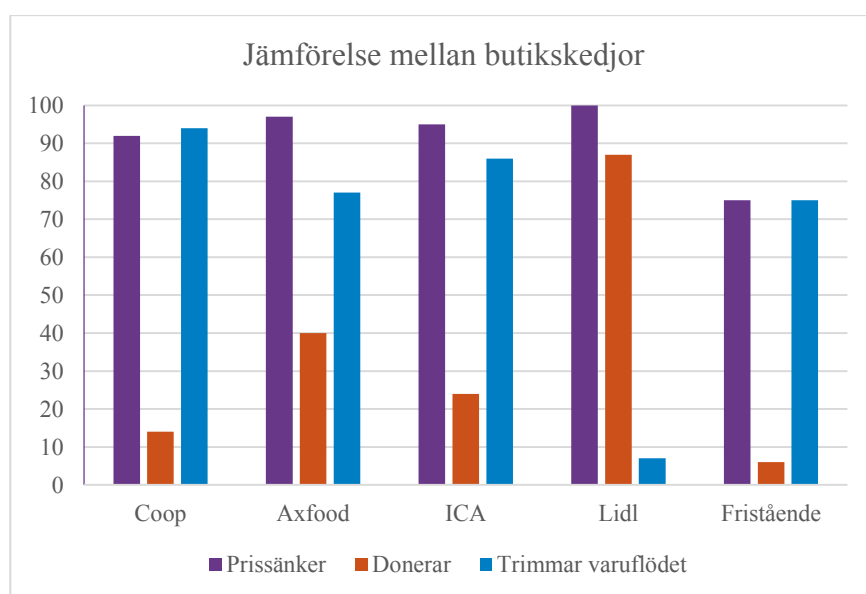
Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Att sänka temperaturer i varukylarna är en åtgärd som cirka 20 procent av butikerna gör. Någon butik har till exempel flyttat in bär och svamp i kylan för att öka hållbarheten.

Drygt tio procent av de 209 butikerna *lagar mat på kort-datum-mat* för att minska matsvinnet i butiken. Grönsakssvinn minskas exempelvis genom att laga och sälja ”dagens soppa”. Varm lunch och middag säljs på lösvikt och tillagas utifrån vad som finns att tillgå i butiken dag för dag.

Annat som butikerna gör utöver de ovan nämnda åtgärderna för att minska uppkomsten av matsvinn är t.ex. att ha en korg med frukt för barn, att sälja frukt billigare i påse, att ha en fyndhörna för defekta varor, att laga mat till butiksanställda på livsmedel med kort datum eller skänka överbliven mat till butiksanställda.



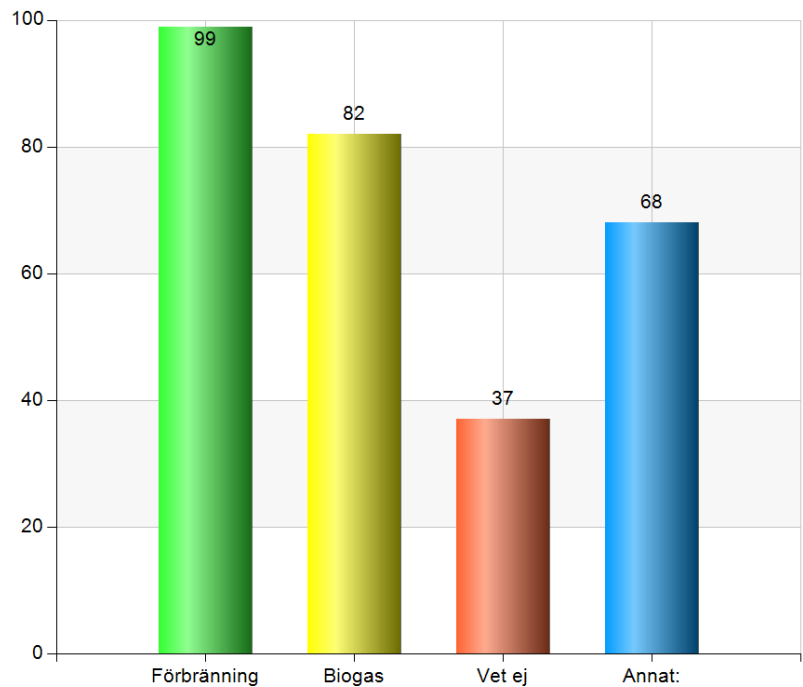
Figuren visar procentuell fördelning av butikskedjornas angivna åtgärder för att minska matsvinnet.

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

2. Vart tar det matsvinn vägen som, (trots ovanstående åtgärder), uppkommer i butiken?



Huvuddelen av det matavfall som uppstår i butikerna lämnas till **förbränning**. 82 stycken butiker sorterar ut matavfall som blir **biogas**. 37 butiker har svarat att de **inte vet** var matavfallet tar vägen.

Av de butiker som har svarat att matsvinnet går till **annat** än ovanstående, är det i huvudsak till kompostering av bake-off bröd och frukt och grönt, vilket åtta butiker uppgav att de gör. Fem butiker uppgav att förpackat bröd och dryck lämnas tillbaka till leverantören.

Ett flertal butiker har uppgett att de har svårigheter med att sortera ut matavfall på grund av för små utrymmen för sophantering.

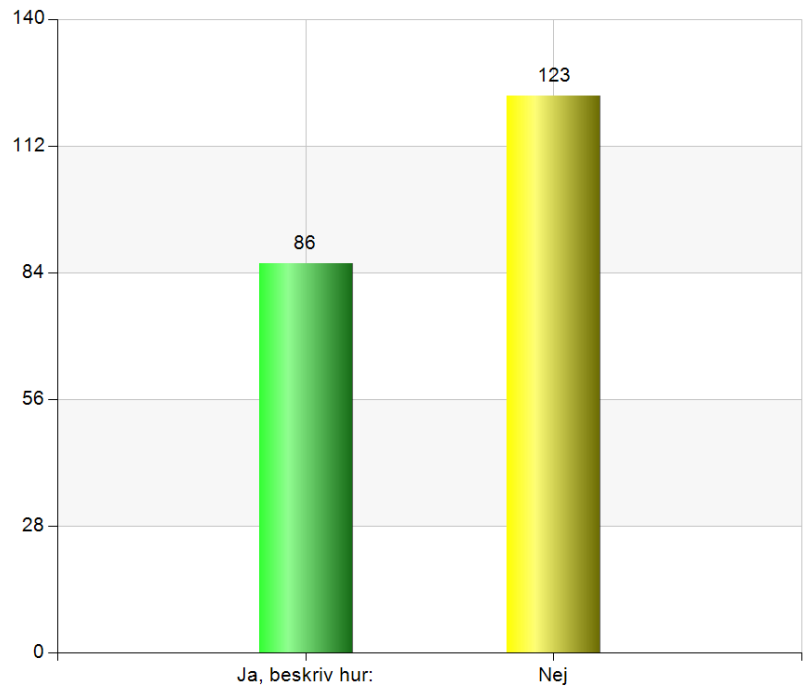
Många efterfrågar även information om vilka entreprenörer som är lämpliga att vända sig till för hämtning av matavfall.

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

3. Upplever ni att lagstiftning eller annat hindrar er i arbetet med att minska matsvinnet?



Datummärkning av varor är det som allra flest butiker (29 st) anger som hinder för att minska matsvinnet. Många ser att datumerna inte alltid är rimligt satta och att maten håller längre än datummärkningen anger. Ett återkommande problem gäller försäljningsreglerna för ägg.

Regler kring innehåll och ursprung kommer som nummer två och anses försvåra utförsäljning av frukt, butiksbakat bröd m.m. Flera anger även att vid matlagning i butik så minskas flexibiliteten genom krav på märkning. Mer mat skulle kunna tas tillvara genom andra lagkrav.

Regler vid bortskänkning anger ett flertal vara ett hinder. Flera butiker efterfrågar tydlig information om vad som gäller när man skänker bort livsmedel.

Reglerna upplevs som krångliga och butikernas ansvar för livsmedlen i nästa led kan innebära ett hinder. Mycket tid går åt för att märka om matvaran med butiksnamn etc. och nedteckna all mat som ska skänkas bort. Krångliga EU-regler om innehållsförteckning gör det komplicerat att skänka mat som tillagas i butik.

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Två butiker nämnde att en effektiv åtgärd vore att ändra reglerna så att den som tar emot livsmedel också övertar ansvaret för livsmedlet.

Samarbete med välgörenhetsorganisationer behöver bli bättre.

Butikerna efterfrågar smidigare logistik och bättre kontinuitet i samarbetet med välgörenhetsorganisationerna. En del butiker har upplevt problem med hämtningstider av överbliven mat.

Butikskedjans interna regler och rutiner gör det krångligare att sälja ut eller på annat sätt göra att maten inte slängs. Någon butik nämnde att de hade kunnat minska matsvinnet om personalen fick ta med sig mat hem.

4. Goda exempel

Miljöförvaltningen har fått in många goda exempel och ser att det är många handlare som är intresserade av att arbeta för att minska svinnet och har en vilja att maten ska komma till nytta. Förvaltningen konstaterar att det arbetas på flera olika nivåer, både praktiska initiativ i butiken, med lokala aktörer och med stöd från huvudkontor. En butik engagerar sig även på europainivå mot matsvinn.

Att optimera varuflödet är den aspekt som flest nämnt som viktig för att minska matsvinnet. Att göra prognoser, ta sig tid när man gör beställningar att ha lite omvärldsbevakning, t.ex. ha koll på vad som säljs just nu på torget.

Att prissänka varor med kort datum gör nästan alla butiker i olika utsträckning. Här uppger flera Coop-butiker att de är hjälpta av WhyWaste-appen Semafor för att enklare hålla reda på varor som kan prissänkas. Flera framhäver vikten av att *sänka priset i tid*. En butik har sett att större märkningslappar om sänkt pris ökar åtgången av varorna.

Att laga mat på överblivna varor är populärt hos butiker med kök. Och att bjuda på **personalfrukost** på mat med kort datum uppges vara uppskattat på arbetsplatsen.

Att skänka mat kan vara krångligt men det är ändå många som har hittat samarbeten som fungerar med större välgörenhetsorganisationer som AllWinn, Stadsmissionen eller Röda korset. Det har kommit upp ett flertal exempel på lokala samarbeten med kyrkor, en djurpark och olika restauranger.

Tydligt är att arbetet med donationer fortfarande är tämligen nytt. Det finns många osäkerheter och försök som kanske inte alltid lyckas. Både välgörenhetsorganisationer och myndighetsregler kommer med tiden att trimmas in för att hanteringen ska fungera allt bättre.

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Exempel

ICA Kvantum Åkermyntan i Hässelby har påbörjat arbete med att informera kunder om matsvinn via sin Facebooksida.

Lidl i Åkermyntan i Hässelby donerar mat som djurfoder till en lokal bonde.

*Coop har centralt på sin hemsida **Svinn-skola** för konsumenter.*

*ICA Supermarket Hägerstensåsen förvarar **sallad i kyl** för att öka hållbarheten.*

*Coop Mälarhöjden uppger att de har halverat sitt matsvinn på fyra månader genom att fr. a **prissänka i tid** och att ta sig tid att **gå igenom ordrar ordentligt**.*

*ICA Kista uppger bl.a. att färsk mat som inte går att **sälja fryses in och levereras till restaurang**. Matavfall mals i en avfallskvarn och levereras till biogasproduktion.*

En Coop-handlare har berättat hur hen varit och besökt verksamheten där maten kommer till användning för behövande och beskriver hur det värmer i hjärtat och att de donerar extra mycket till påsk och jul.

5. Övrigt att tillägga

Brödleverantörer

Det upplevs som svårt att påverka leverantörer som levererar förpackat bröd vad gäller hantering och returnering av varorna. En butik anger att brödleverantören tar tillbaka bröd långt innan bästföredatumet.

Appen Karma

Flera butiker framhäver appen Karma som ett mycket bra alternativ för utförsäljning av varor. Via appen kan privatpersoner köpa mat, till reducerat pris, som annars skulle slängas. Både livsmedelsbutiker och restauranger är anslutna till appen. Det finns en efterfrågan från butiker att Karma borde inkludera fler varugrupper i sortimentet, som till exempel kött. Mat som vakuumpförpackat mörat kött och brieostar blir i regel bättre med tiden enligt en handlare och är beklagligt att behöva kassera.

Information och vägledning från staden

Många butiker tycker att det vore bra om Stockholms stad har en sammanställning/lista över aktörer/entreprenörer som har kunskap om hur matavfallet ska tas om hand på ett miljövänligt sätt. De önskar även mer information om matsvinn och vart de ska vända sig om de har frågor. Flera butiker efterfrågar utökad stöd från

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

staden hur de ska minska sitt matsvinn ytterligare och hur de ska sortera ut sitt matavfall.

Kundernas medvetenhet

Attitydfrågor från kunderna skapar problem när kunden vill hitta det bästa datumet i butiken och tar varan längst bak i hyllan. Detta gör att vid ny leverans så går det inte att lägga fram nya varor innan de befintliga har tagit slut. Kunden har dåliga kunskaper kring bäst-före-datummärkning. Man luktar och smakar inte längre för att avgöra om livsmedlen är ätbara.

Styrning av varuflöden

En butik ansåg att stora leveranser med varor med kort datum endast borde ske till större butiker med hög omsättning av varorna.

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Tips och råd



*Förvara känsliga grönsaker
väl kylt.*



*Skylta prissänkta varor väl.
Då går de åt.*



*Håll omvärldsbevakning på
vad som säljs i närheten när
du gör dina inköp.*



*Plocka ur gammal frukt så
håller resten längre.*

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Var kan min butik lämna mat?

Det finns flera organisationer dit man kan vända sig för att lämna överbliven mat. För mer information och vilka regler som gäller ber vi dig i första hand kontakta din branschorganisation Svensk dagligvaruhandel. Om du är ansluten till en större livsmedelskedja som t ex Coop, Ica eller Axfood tror vi att ditt huvudkontor har bra information.

Exempel på organisationer som tillfrågade butiker lämnar överbliven mat till:

Frälsningsarmén

Röda korset

Allwin

Stadsmissionen och deras butiker Matmissionen

Märkning av blandad frukt

Många butiker har frågat om vad som gäller vid utförsäljning av blandade frukter. På Jordbruksverkets hemsida finns mer information under rubriken ”Normer för handeln med frukt och grönsaker”. Bland annat framgår att normerna om märkning undantas för produkter som i butik säljs till konsument med avsikt att bearbetas i hemmet, till exempel matäpplen eller apelsiner för pressning, under förutsättning att det är tydligt märkta med uppgiften ”Produkt avsedd för bearbetning.”



Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia

Biogas



Den mat som inte kan räddas och måste slängas kan bli biogas. Utsorterat matavfall hämtas av ett flertal entreprenörer.

Oförpackat matavfall från butiker som är blandat med hushållsavfall (t.ex. matavfall från restaurang och pentry) kan hämtas av Stockholm Vatten och Avfall.

Förpackat matavfall från butik hämtas t.ex. av Ragn-Sells, Suez Recycling och Veolia Recycling. Oförpackat matavfall kan hämtas av Veolia.

Stockholm Vatten och Avfall, telefon 08-522 120 00.

Ragn-Sells, telefon 0771-88 88 88.

Suez Recycling, telefon 08-519 331 20.

Veolia Recycling, telefon 0771-545 000.



Vi vill tacka alla butiker som tog sig tid att träffa oss i butiken och svara på enkäten!

Miljöförvaltningen

Vill du veta mer?

Kontakta Victoria Beckman
Miljöinspektör på 08-50828709 eller
victoria.beckman@stockholm.se
www.stockholm.se
The Capital of Scandinavia