

MATSVINN I BUTIK

- vad som slängs och varför

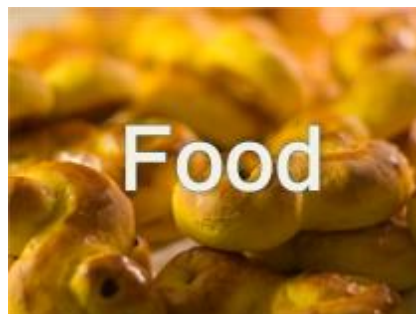
Ingrid Strid
Sveriges lantbruksuniversitet



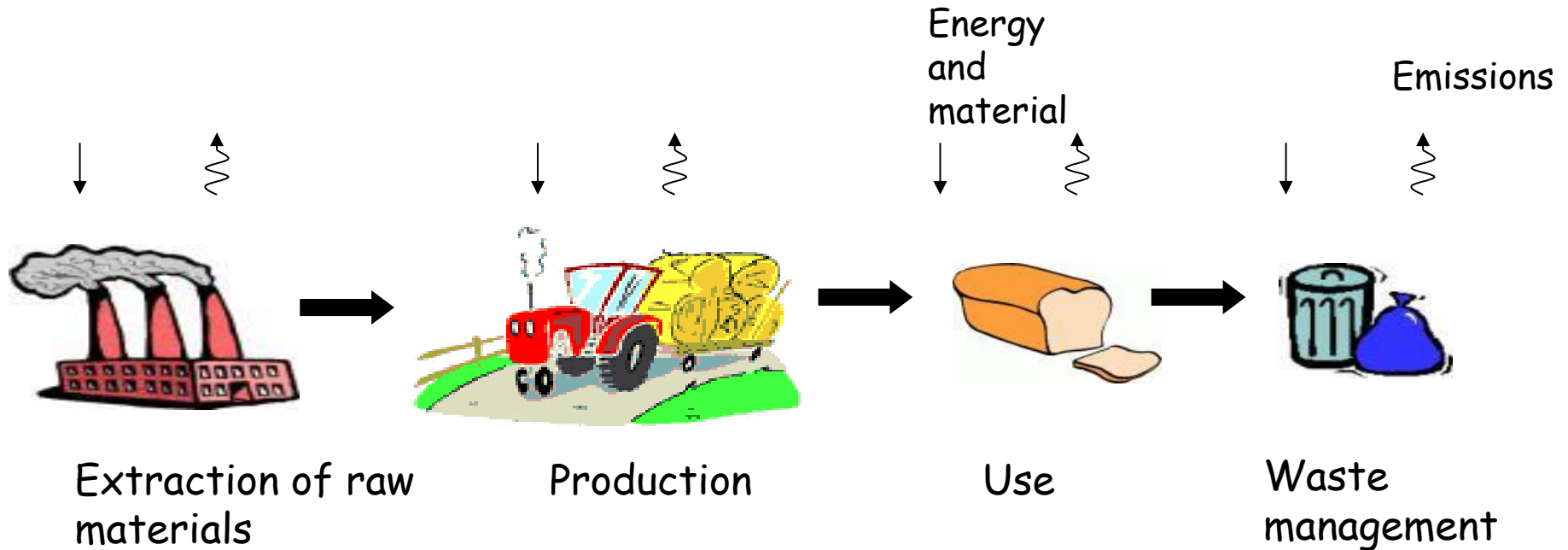
SLU

Institutionen för energi och teknik

Livscykelanalys



Livscykelanalys som metod



- Att studera en produkt eller tjänst från vaggan till graven
- Att beräkna dess användning av resurser och påverkan på miljön



Minskat matsvinn i livsmedelsbutiker – åtgärder och deras effekter på ekonomi och miljö

2010 – 2013 [3 år]

- Koordineras av SLU
- Finansierat av HUR & FORMAS
via utlysningen *Hållbar Butik*
- I samarbete med Axfood,
genom deras butikskedja Willys



Handelns
Utvecklingsråd



Projekt-team



Ingrid Strid
Miljöbedömning
Livscykelanalys

SLU



Mattias Eriksson
Materialflöden
Livsmedelshygien

SLU



Mikael Hernant
Butikers
lönsamhet

HHS



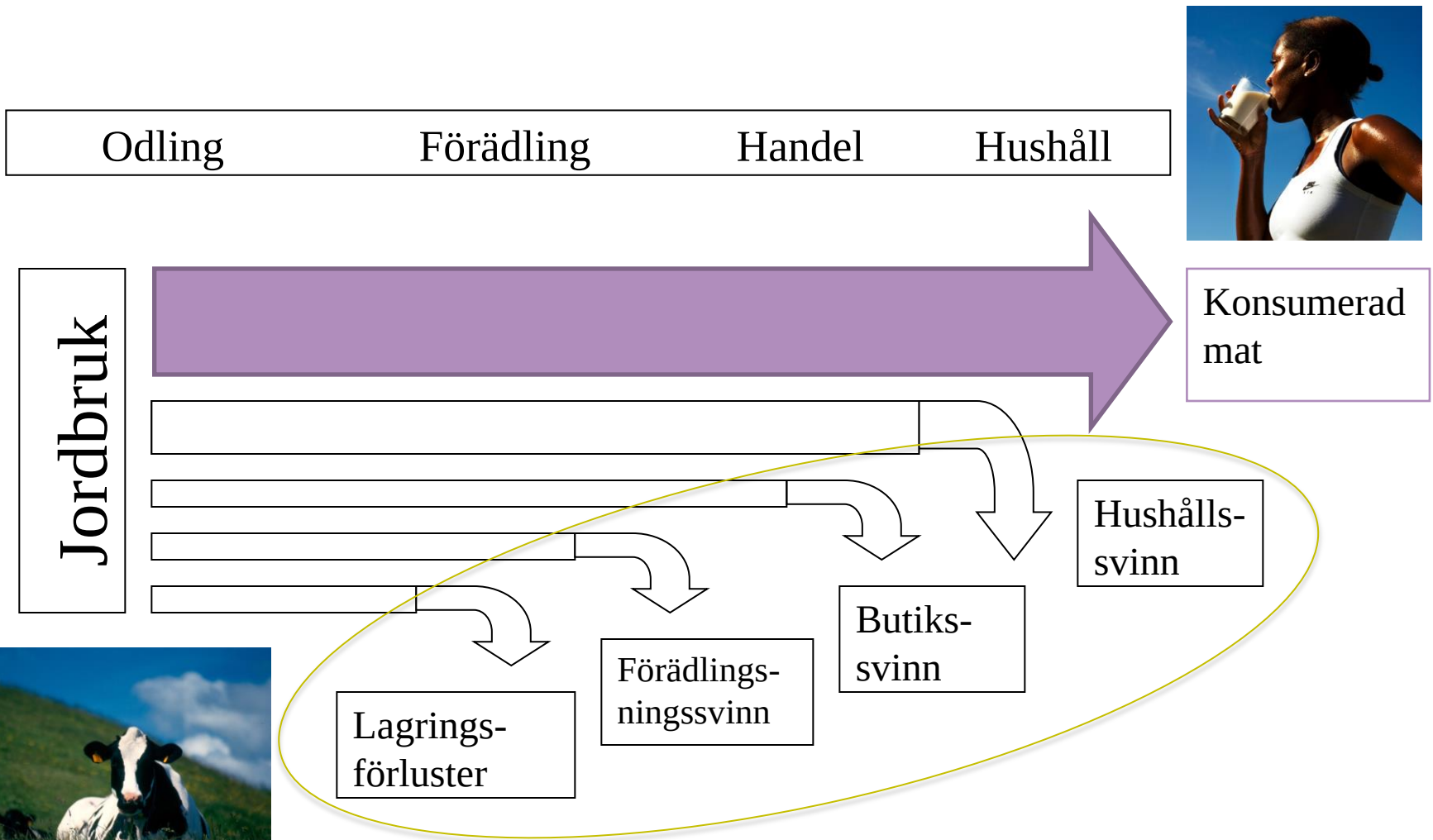
Charlotte Lagerberg
Fogelberg
Konsumentattityder

Ideon AgroFood

Disposition

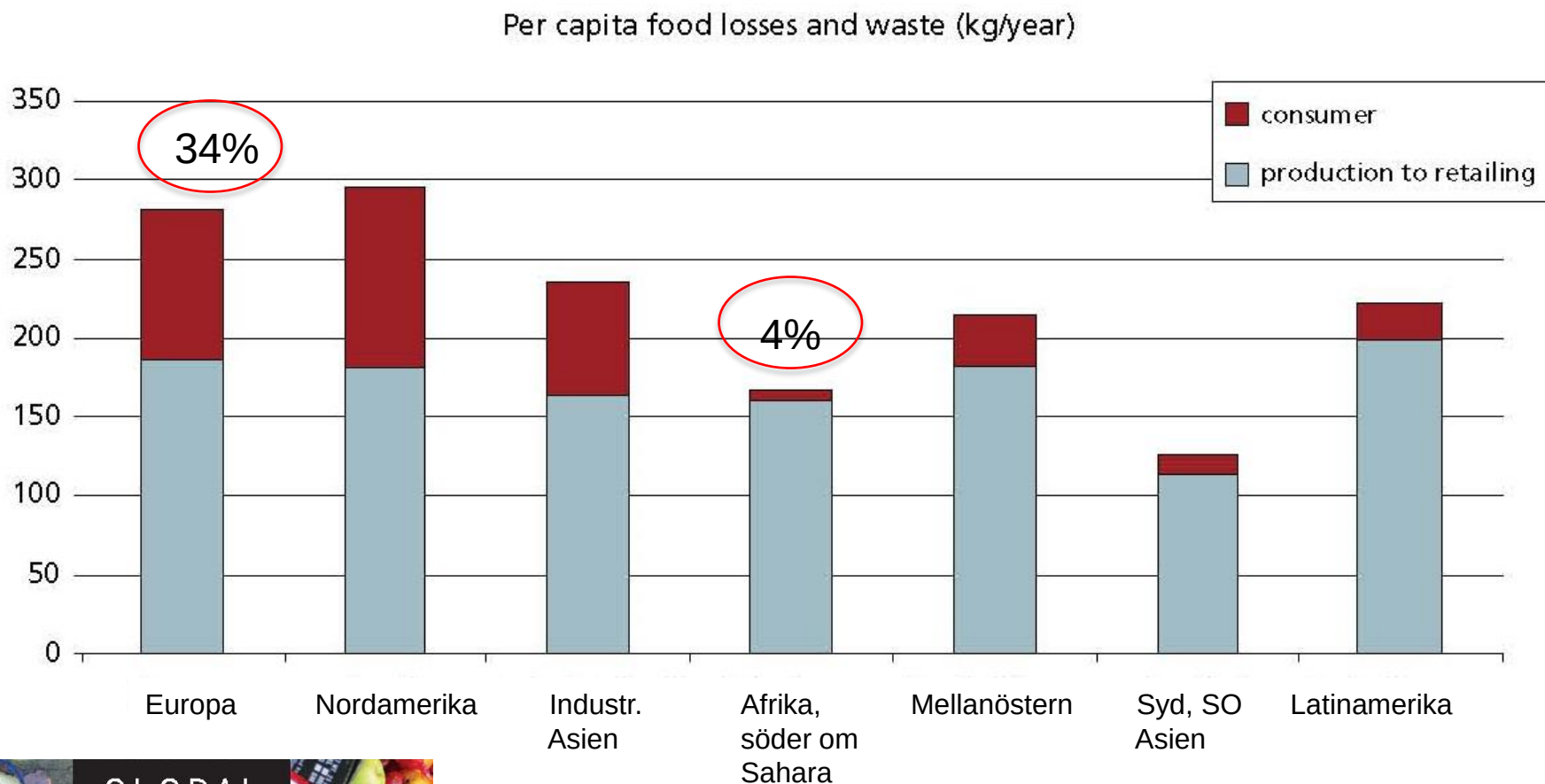
- Vad som slängs och varför?
- Hur kan butiker minska svinnet?

Svinn i livsmedelskedjan



I världen

Förluster av ätbar mat i olika världsdelar, kg per capita, år



FAO (2011): 1/3 av den mat som produceras för humankonsumtion förloras

Olika orsaker till svinn



Foto: David Ljungberg, SLU

Fattiga länder

- Skadedjur (insekter, gnagare)
- Värme, mikroorganismer
- Öppen lagring
- Långsamma transporter

– maten förloras



Foto: Anna Åhnberg

Rika länder

- Oplanerade inköp
- Rädsla för Bäst-före-datum
- Vi har råd

– maten ratas

I Sverige



CRIPPS PINK
18⁹⁰ /kg

ÄPPLEN
9⁹⁰ /st

AVOCADO
6⁹⁰

ANANAS
14⁹⁰

37⁹⁰
14⁹⁰

16⁹⁰

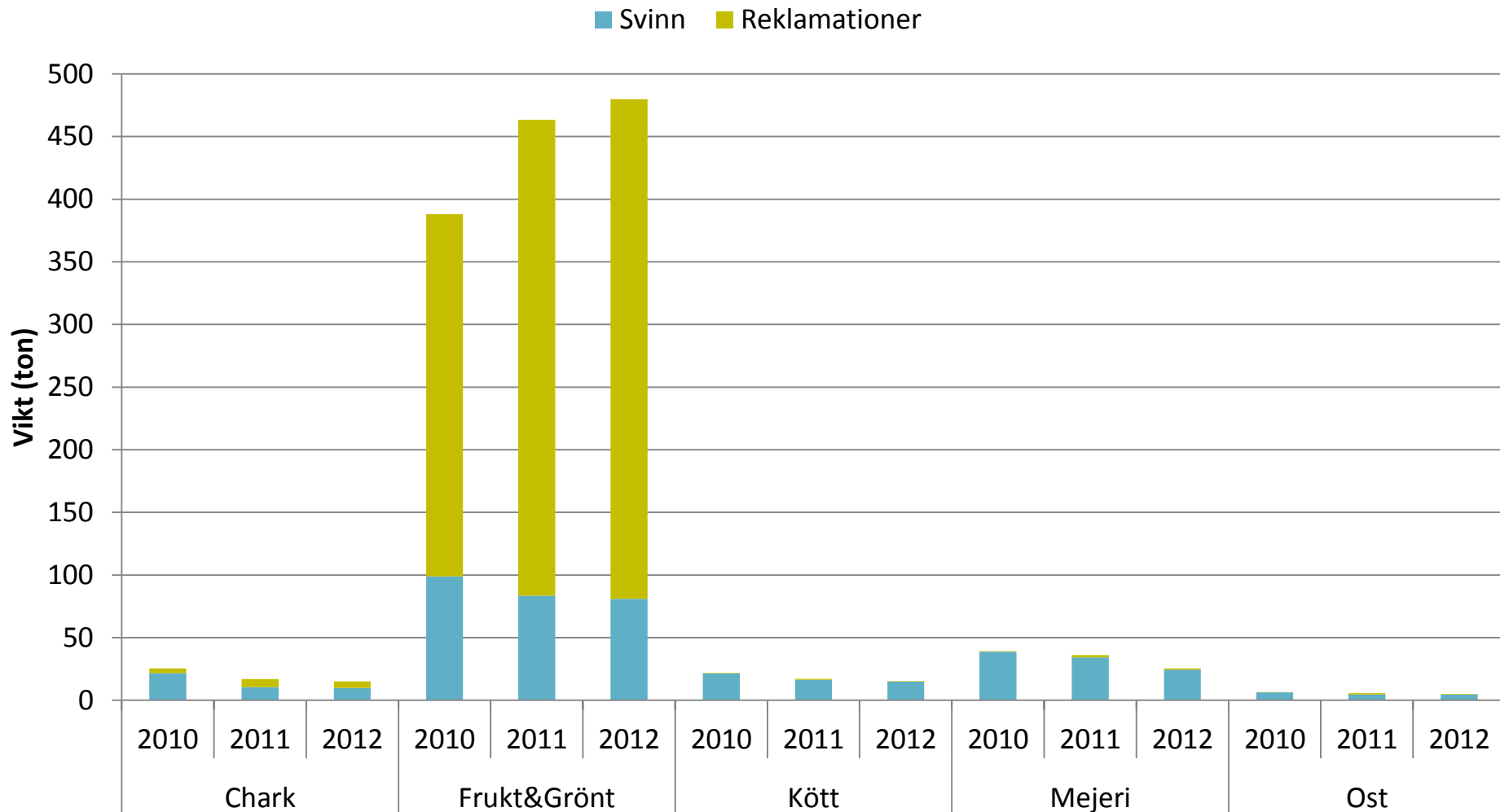
19⁹⁰

12⁹⁰

FRU
GRÖ

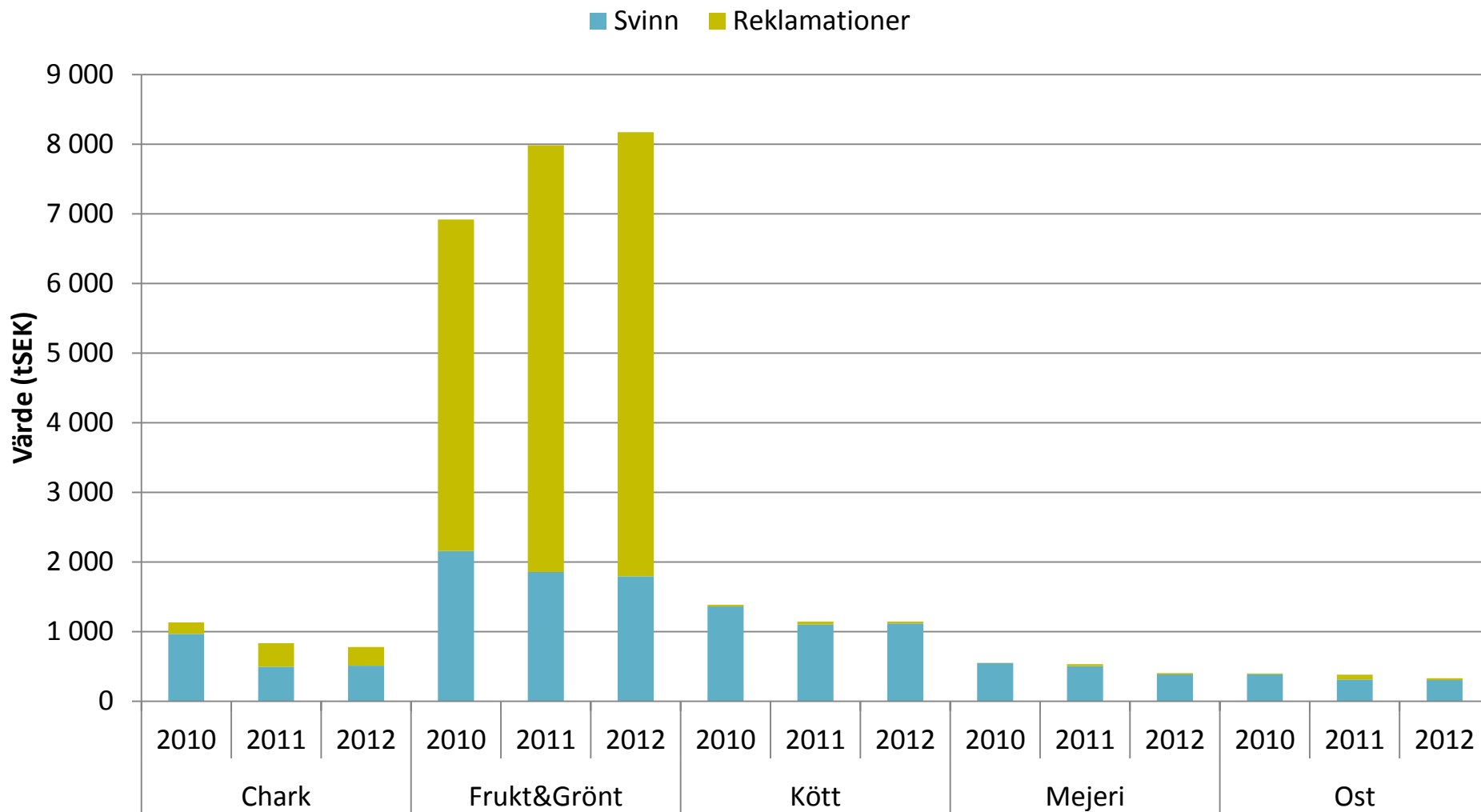
Svinn i ton, avdelningsvis

6 butiker



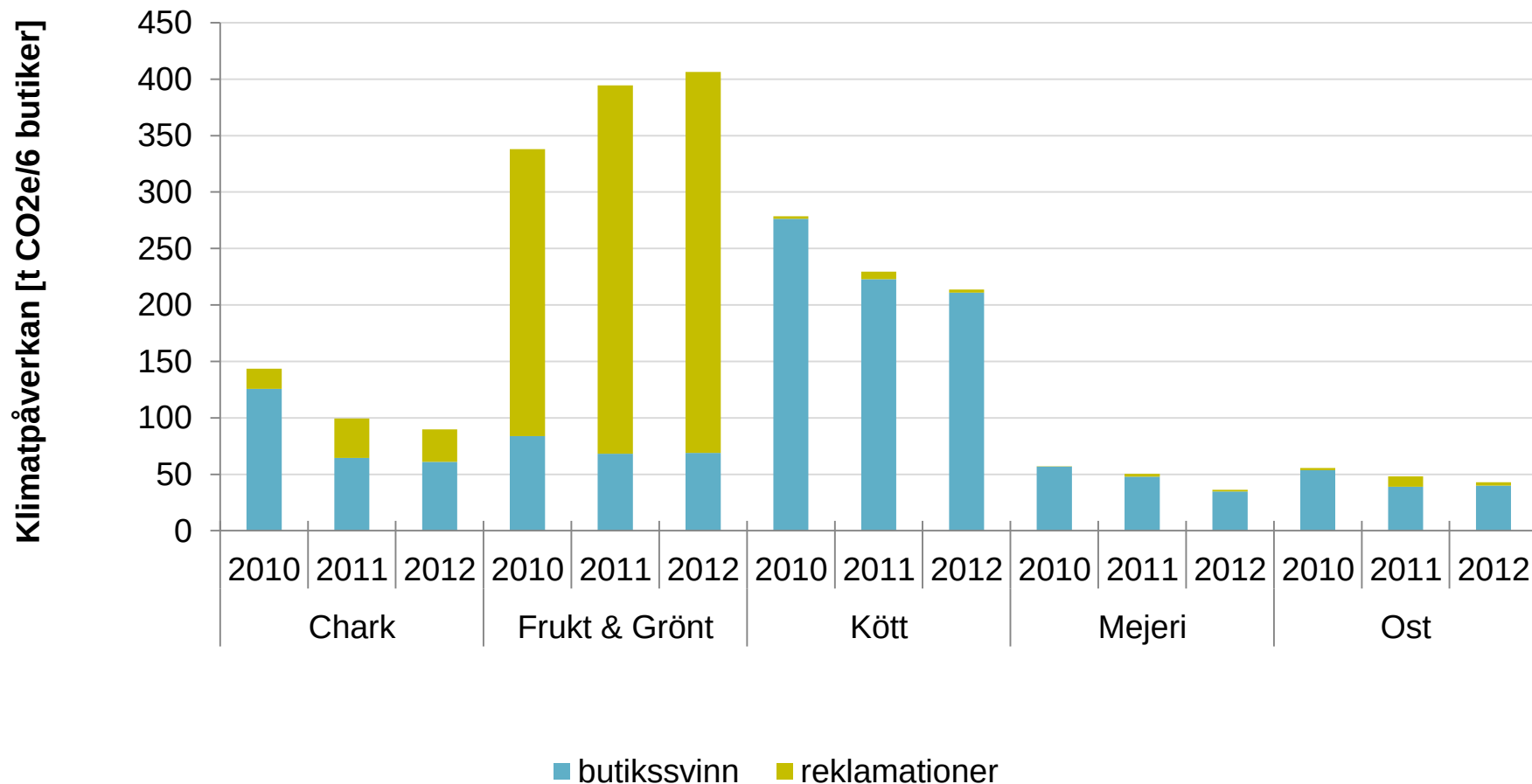
Svinn i tSEK, avdelningsvis

6 butiker



Svinn i CO₂-ekv, avdelningsvis

6 butiker



Animalier ca 50% av CF

CO₂e/yr.

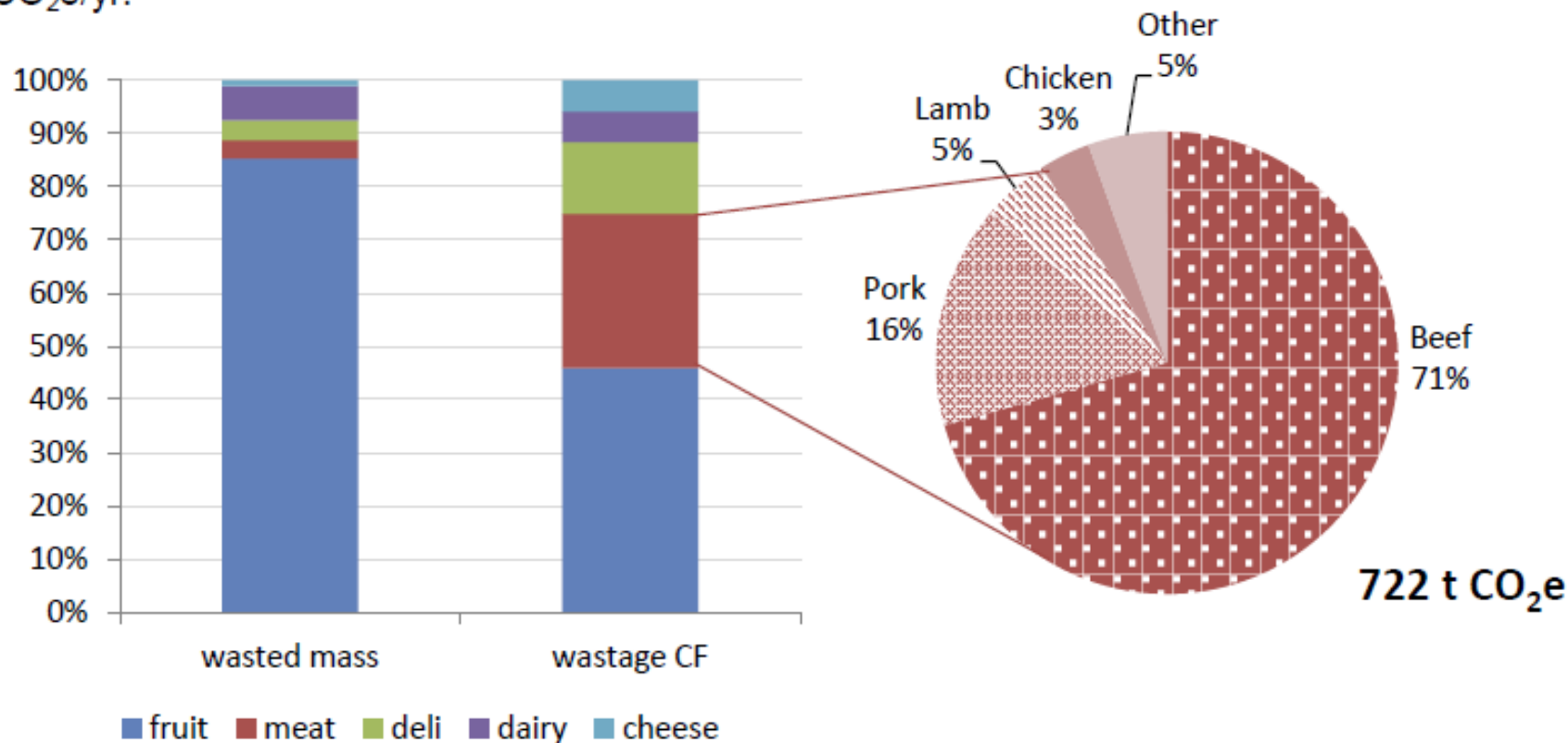


Figure 2 Left: Share of wasted mass and wastage CF of the five departments in percent of the total food waste of six retail stores during a three-year period. Right: Share of the wastage CF of different animal meat products in percent of the wastage CF of the whole meat department.

Tomat, paprika och banan värst bland F&G

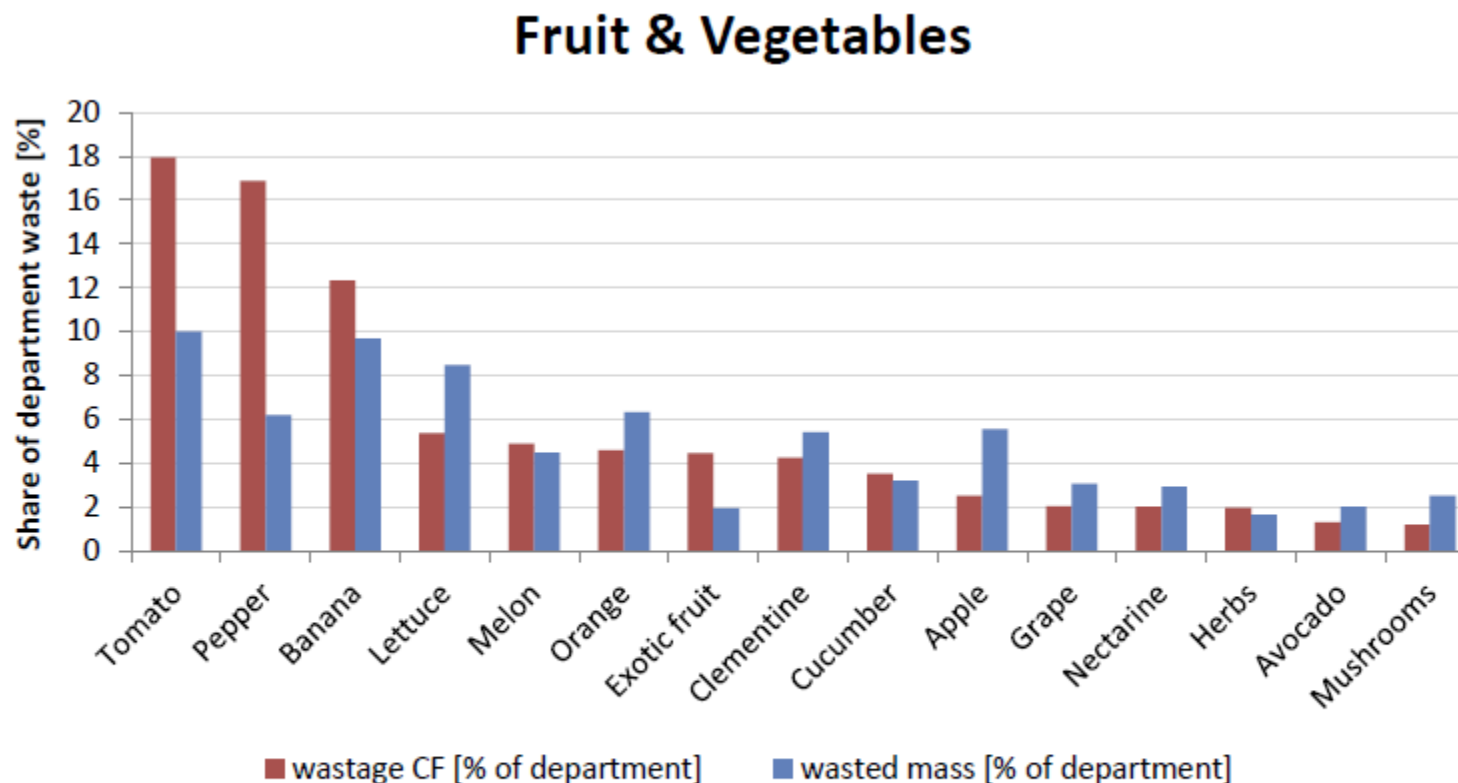


Figure 8 Share of wastage CF and wasted mass of fruit and vegetables in percent of the department's total.

Köttfärs dominerar köttavd.

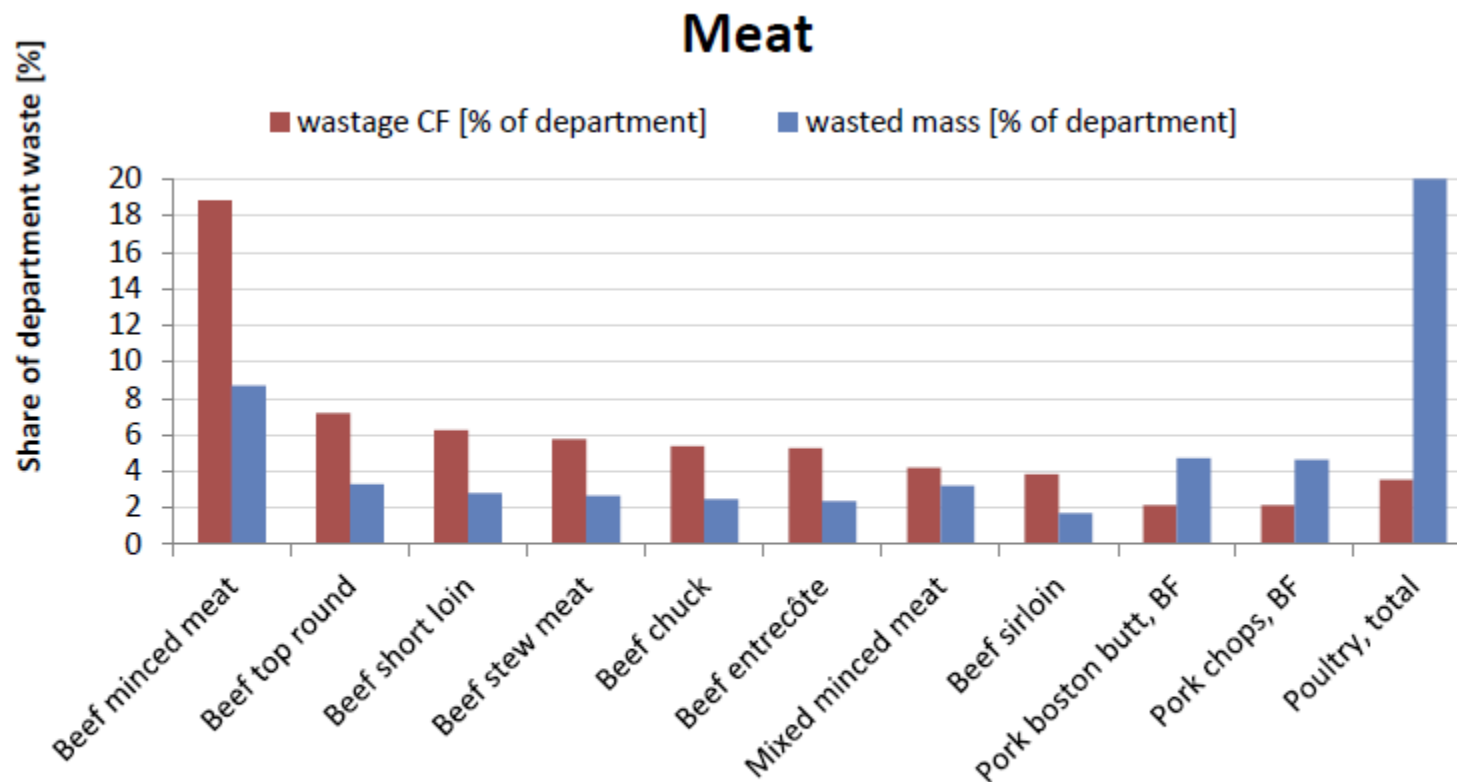


Figure 4 Share of wastage CF and wasted mass of the meat products with the highest wastage CF in percent of the meat department's total. All products of the meat department of six stores during a three-year period were considered. (BF = Bone free).

Grädde sticker ut på mejeriavd.

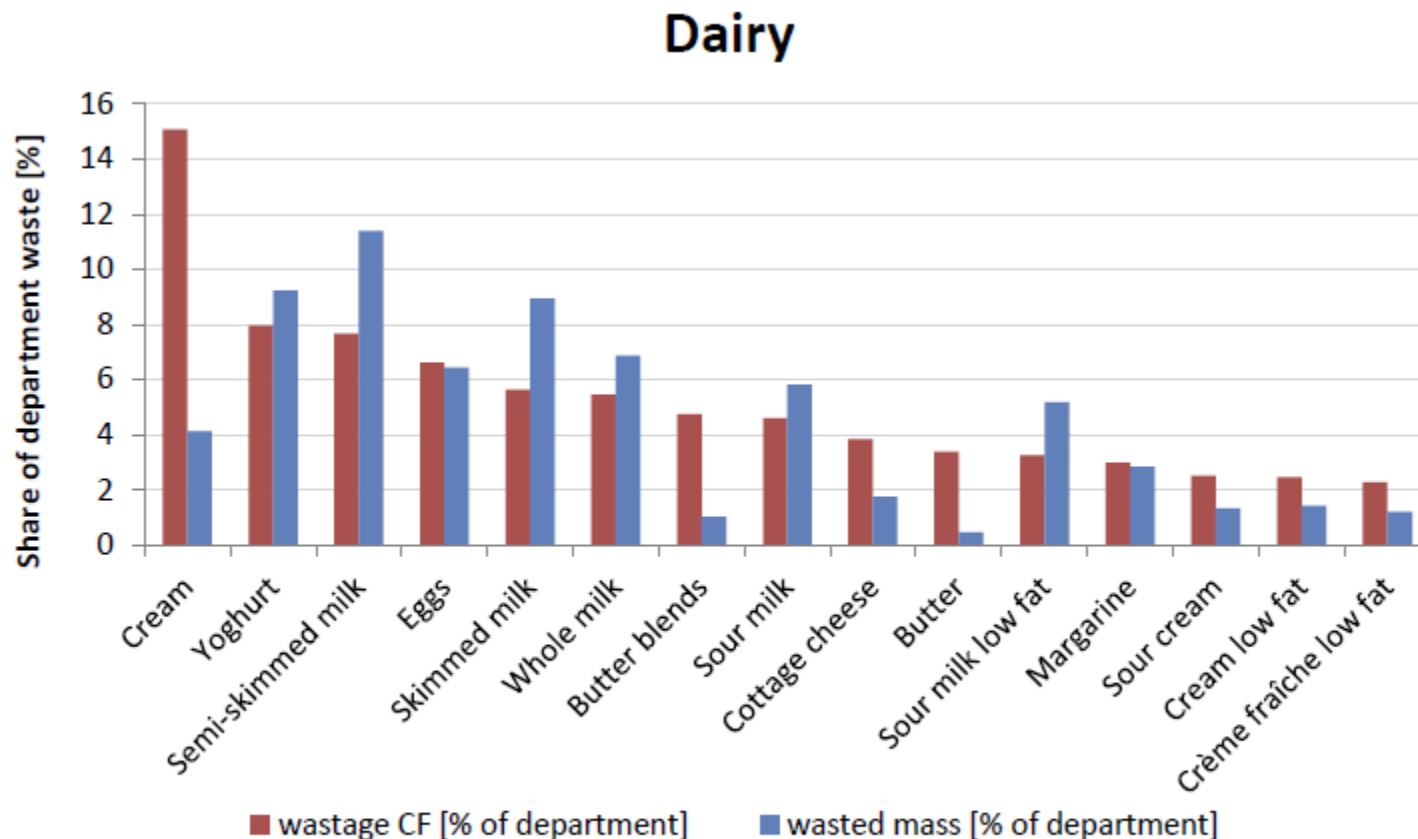


Figure 6 Share of wastage CF and wasted mass of different dairy products in percent of the department's total.

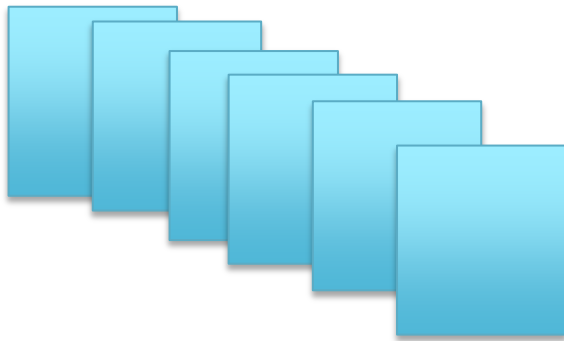
CF siffror i absoluta tal, ton CO₂/år för 6 butiker

- **tomat (68 ton), paprika (65 ton), banan (47 ton), sallad (20 ton), melon (18 ton)**
- **köttfärs – (45 ton), lövbiff (17 ton), ryggbiff (14 ton)**
- ...gräddde längre ner på listan (7 ton)

Svinn av färskvaror (utom bröd), i våra butiker

2,2 %

6 butiker



3 år



Dubbelkollad mot Δ Levererat – Sålgt F&G (stora variationer mellan år)

I Sverige

Uppskattning av svinnet i butiksledet från projektets data

- 59 ton/butik, år + 26 ton/butik, år = 85 ton/butik, år
- Ca 160 butiker, som utgör ca 11 % av branschen
- **125 000 ton/år**

Förklaring av beräkning

Antal butiker 128 Willys *enligt Axfoods årsredovisning 2012*

46 Willys Hemma

5 PrisXtra

179 sum

160 Willys-ekvivalenter *Willys Hemma ($W * 0,5$), PrisXtra ($W * 1,8$)*

Marknadsandel **0,11** Lågpris (W, WH, PX) *enligt Axfoods årsredovisning 2012*

Svinnmängd **86322** kg per år och butik *enligt data från 6 testbutiker, genomsnitt*

125559 ton per år för alla butiker

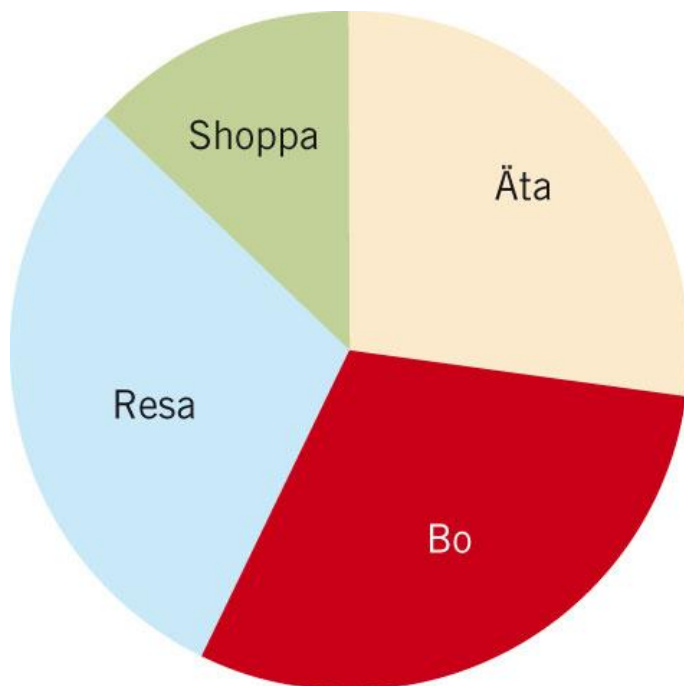
125 000 ton för hela branschen per år

Naturvårdsverkets svinndata

Sektor	Uppkommen mängd (ton)	Andel (%)
Jordbruk	?	?
Livsmedelsindustri	171 000	16
Livsmedelsbutik	67 000	6
Restaurang	127 000	12
Skolkök	30 000	3
Hushåll	674 000	63
Totalt	1 070 000	

Energiförbrukning,
markanvändning, övergödning,
djurvälstånd,

Har svinnet någon betydelse?



Maten: ca 25 % av svenskarnas klimatbelastning

Hushållen svinnar ca 14% av inköpt mat

Ja!

Disposition

- Vad som slängs och varför?
- Hur kan butiker minska svinnet?

Uppdrags- rapport till Naturvårds- verket

**Etappmål:
20% minskning
från 2010 till
2020**



Svinnreducerande åtgärder i butik
Effekter på kvantitet, ekonomi och klimatpåverkan

Mattias Eriksson och Ingrid Strid

Beräknade åtgärder

Åtgärd

Införa ett tak för reklamationer av frukt&grönt (4,2% till 2,3%)

Skänka mat till välgörenhet

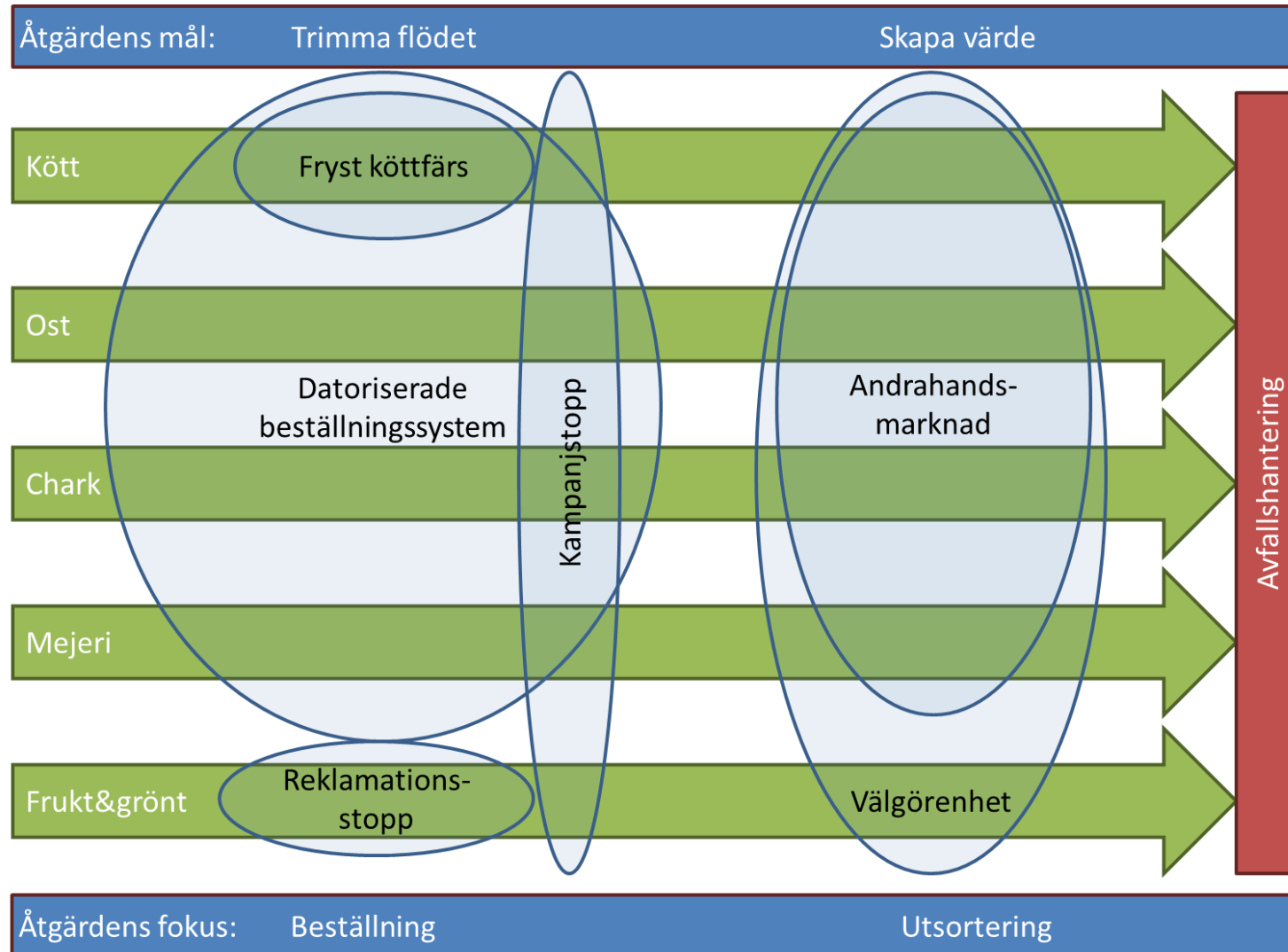
Öka aktiviteten i datoriserade beställningssystem

Frysa ner och sälja kött på en andrahandsmarknad

Införa ett stopp för kampanjer inom frukt&grönt

Sälja köttfärs fryst istället för kyld

Trimma inflödet och skapa värde



Åtgärdernas kapacitet per butik och år

Borttaget i väntan på
klartecken från
Naturvårdsverket,
som är
uppdragsgivare till
sammanställningen.

Åtgärdernas kostnader per butik och år

Borttaget i väntan på
klartecken från
Naturvårdsverket,
som är
uppdragsgivare till
sammanställningen.

Svinnreducering i %

Borttaget i väntan på
klartecken från
Naturvårdsverket,
som är
uppdragsgivare till
sammanställningen.

Livsmedelsverket får 12 miljoner för att minska matsvinnet

2013-2015

- Konsumentkampanj
- Branschdialog
- Kunskapsuppbyggnad

Pressmeddelande
2012-09-20

www.slu.se/matsvinn

