

Svinn av frukt och grönsaker inom svensk detaljhandel

Generellt lockas många konsumenter av matbutikers erbjudanden om t.ex. mängdrabatter, men kommer allt verkligen förbrukas innan det behöver kasseras? I de flesta fall är nog svaret nej. Enorma mängder mat slängs i onödan. Detta är ett stort globalt problem där konsumenterna bara är en av bidragsgivarna till detta i livsmedelskedjan. Ett ohållbart och ineffektivt utnyttjande av naturens resurser, stora ekonomiska kostnader samt sociala och moraliska implikationer – dessa är, för att nämna några, följder av det matsvinn som sker globalt.

För att göra produktions-, försäljnings- och konsumtionskedjan för livsmedel mer hållbar - det vill säga både ge föda åt världens befolkning och minska miljöpåverkan - krävs utveckling av strategier för att minska matsvinnet genom hela kedjan. Förutom att endast mäta mängden svinn behöver man även ta reda på bakomliggande orsaker och identifiera områden inom vilka man med hjälp av små medel kan uppnå stora effekter. Svinn sker längs hela kedjan men i höginkomstländer som Sverige slängs mycket mat i slutet av kedjan, alltså i samband med detaljhandel och konsumtion. Dessa led har även identifierats som de delar av kedjan med störst möjlighet att minska på matavfallet. Inom detaljhandeln har färsk frukt och grönsaker konstaterats vara det som bidrar mest till mängden livsmedelsavfall.

I en studie från Karlstads universitet (2018) undersöktes svinn av färsk frukt och grönsaker i tre stora matbutiker i Sverige, i fråga om dels mängden svinn, dels ekonomiska aspekter och dels klimatpåverkan. Dessutom undersöktes huruvida det är kostnadseffektivt att spendera mer resurser på arbetskraft avsedd för avfallshantering för att minska avfallsmängder och –kostnader.

Alla frukter och grönsaker delades in i totalt 81 kategorier, där till exempel alla äppelsorter lades i kategorin ”äpple”. Resultaten visade att av dessa 81 kategorier så var det sju stycken kategorier som stack ut och befann sig högt upp på topplistorna för såväl matsvinn, ekonomisk kostnad som klimatpåverkan. Kategorierna var banan, äpple, tomat, sallad, paprika, päron och vindruvor. Dessa produkter utgjorde 47% av det totala svinnet och 49% av kostnaden för svinnet i butik.

Analysen gällande kostnadsfördelning indikerade på att det är ekonomiskt fördelaktigt att investera i mer arbetstid avsedd för avfallshantering, för att åstadkomma en minskning i svinn och klimatpåverkan utan en ekonomisk förlust för butiken som följd. Ökad arbetstid för avfallshantering kan resultera i bättre avfallshanteringsrutiner och en bättre överblick över aktuellt varulager. Exempelvis är en frekvent borttagning av dåliga livsmedel nödvändigt för att minska risken att dessa förorenar andra livsmedel och därmed ökar svinnet ytterligare.

Att sju frukt- och grönsakskategorier står för nästan hälften av allt svinn av frukt och grönsaker i butikerna innebär att det finns stora möjligheter att göra skillnad genom att fokusera på just dessa livsmedel i syfte att minska matsvinnet. Resultatet från studien kan butiker använda sig av gällande exempelvis planering, beställningar och förebyggande

Erika Helin
Måltidsservice 15hp, VT2018
Institutionen för kostvetenskap
Uppsala universitet

åtgärder. Om man tittar på de enskilda livsmedelsgrupperna så skiljer sig dock orsakerna till svinnet. En del beror på bäst-före-datumsetiketter, andra beror det på felaktig hantering av personalen eller hur känsliga produkterna är i fråga om hur lätt de skadas. Det finns alltså inte en enda lösning på problemet utan här krävs det att införskaffa information om vad som orsakar svinnet för respektive produkt.

Referens

Mattsson, L., Williams, H., & Berghel, J. (2018). Waste of fresh fruit and vegetables at retailers in Sweden – Measuring and calculation of mass, economic cost and climate impact. *Resources, Conservation & Recycling*, 130(3), 118–126.
<https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.10.037>

Namn: Erika Helin

E-mail: erikaahelin@gmail.com

Jag valde artikeln på grund av ämnet den behandlar, eftersom jag sedan tidigare har ett intresse för hållbarhet och miljöfrågor. Att matsvinn är så otroligt omfattande och samtidigt ofta helt onödigt medför att detta är en fråga som jag tycker att borde få ytterligare uppmärksamhet och ökade insatser. Resultatet i studien var intressant att ta del av och är något som vore till nytta för livsmedelsföretagare att veta om, då det visade på en stor potential att kunna göra skillnad.