

Minskat matsvinn (1)

Initiativet har startat två arbetsgrupper inom området minskat matsvinn: bröd och kylda produkter. Ambitionen är att fördjupa kunskapen om vad som driver matsvinn samt identifiera lösningar för hur vi tillsammans kan minska matsvinnet inom områdena. Några viktiga erfarenheter från arbetet:

- Det finns ingen sammanställd data på hur mycket matsvinn som faktiskt uppstår i livsmedelskedjan. Företagen har förmodligen oftast informationen men det finns ingen organisation/ansvarig som samlar ihop och sammanställer informationen. Parterna, dagligvaruhandel och leverantörer, har inte tillgång till varandras svinnstatistik. I pilotprojekten har data delats och ny kunskap framkommit i dialog mellan företagen.
- Affärsmodeller har identifierats som en utmaning, där dagens modeller i flera fall ökar matsvinnet.
- Ett helhetsperspektiv i livsmedelskedjan behövs. När företagen sätter sina mål för reducerat matsvinn är det viktigt att de inte bara sätter mål för att reducera **eget** matsvinn eftersom detta kan leda till att matsvinnet flyttas framåt eller bakåt i kedjan.
- Ökad kommunikation mellan leverantör och uppköpare behövs, framför allt vid in- och utfasning av produkter, vid kampanjer samt säsonger.
- Företagen i arbetsgrupperna har identifierat konkreta åtgärder som kan genomföras inom respektive företag och mellan företagen, att börja arbeta med. Några exempel är lösningar för påfyllning av hyllor, överenskommelser om förpackningsstorlekar för leverans till butik samt handelns exponering av varor.



axfood



coop



HKSCAN



ICA



Lantmännen



Minskat matsvinn (2)

Under 2018 kommer initiativet fortsätta arbeta med de utmaningar som lyfts fram. Vi ska bl.a. öka samverkan med branschorganisationerna och den nationella handlingsplanen för minskat matsvinn. Flera av företagen i Hållbar Livsmedelskedja medverkar i andra fora med fokus på minskat matsvinn (till exempel IVA, Vinnova, SaMMA m fl). Initiativet har framför allt en unik möjlighet att driva frågor som rör kommunikation mellan handel och leverantörer. Företagen i initiativet är ledande när det gäller hållbarhetsfrågor och minskat matsvinn, vilket ökar potentialen för framgång. Nyckelområden som initiativet kommer lyfta fram är:

- Mätbarhet samt ramverk för rapportering och uppföljning av matsvinn
- Uttalad målsättning från aktörer för en halvering av matsvinnet till 2030/frivilliga överenskommelser.
- Konkreta åtgärder inom och mellan företagen i initiativet
- Påverkan på beslutsfattare i syfte att underlätta och möjliggöra fortsatt arbete för minskat matsvinn
- Använda en matsvinnshierarki för att fokusera på åtgärder som ger maximal effekt. T ex att rikta in arbete på att matsvinn inte ska uppstå från början, snarare än att hitta lösningar som så att säga träffar längre ned i hierarkin.



axfood



coop



HKSCAN



ICA



Lantmännen



Orkla
Foods Sverige



Pågen

